

Handleiding **Combioven**

Notice d’utilisation **Four-Combi**

Anleitung **Kombiofen**

Manual **CombinationOven**





Belangrijk:
Bewaar deze gebruiksaanwijzing in de nabijheid van het apparaat. Indien het apparaat aan een ander persoon wordt verkocht of gegeven, dient u de gebruiksaanwijzing hierbij niet te vergeten. Wij vragen u kennis te nemen van de aanwijzingen alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Zij zijn voor uw veiligheid en die van anderen opgesteld.

Veiligheidsaanwijzingen

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, voor het koken en bakken, het opwarmen of ontdooien van voedingsmiddelen. De fabrikant is niet aansprakelijk in geval van onjuist gebruik.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) met beperkte lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten, of personen zonder ervaring of kennis, behalve wanneer zij onder toezicht van een persoon staan die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of voorafgaande instructies over het gebruik van het apparaat heeft gegeven.

Controleer of het keukengerei geschikt is voor gebruik in een magnetronoven. Laat geen accessoires in de oven wanneer deze niet wordt gebruikt.Om het apparaat niet te beschadigen dient u het nooit leeg of zonder draaiplateau te laat werken.

Kom niet aan de slotopening aan de voorkant: dit zou tot beschadiging en dus reparatie van het apparaat kunnen leiden.U dient de afdichting en de lijst van de deur regelmatig na te kijken om u ervan te verzekeren dat zij niet beschadigd zijn. Indien deze zones beschadigd zijn dient u het apparaat niet langer te gebruiken en het te laten controleren door een vakman.

Houd bij het opwarmen van voedingsmiddelen in plastic of papieren verpakkingen, de magnetronoven in de gaten vanwege eventueel brandgevaar.

Bij de microgolven en microgolven + hete lucht functie wordt het afgeraden om metalen bakjes, vorken, lepels, messen alsmede metalen strippen en nietjes voor diepvrieszakjes te gebruiken.

De inhoud van zuigflessen en potjesvoeding voor baby's moet eerst worden geschud of geroerd en de temperatuur moet voor consumptie worden gecontroleerd om verbranding te voorkomen. Verwarm een zuigfles nooit met de speen erop (explosiegevaar).

Laat kinderen de magnetronoven nooit gebruiken zonder toezicht behalve als hiervoor aangepaste instructies zijn gegeven zodat zij de magnetronoven op veilige wijze kunnen gebruiken en de gevaren van verkeerd gebruik kunnen begrijpen.

Gebruik altijd ovenwanten wanneer u schalen uit de magnetronoven haalt. Sommige schalen absorberen de warmte van de gerechten en zijn dus heet.

Vloeistoffen en andere voedingsmiddelen mogen niet worden opgewarmd in afgesloten schalen vanwege het explosiegevaar. Het wordt afgeraden om eieren in de schaal en hele harde eieren in een magnetronoven te verwarmen omdat deze uit elkaar kunnen spatten, zelfs na het koken.

Het opwarmen van dranken in de magnetronoven kan het plotseling opspuiten van de kokende vloeistof veroorzaken. Wees voorzichtig bij het uit de magnetronoven halen.

Wanneer u kleine hoeveelheden opwarmt (een worstje, een croissant, enz.) zet er dan een glas water naast. Wanneer het te lang in de magnetronoven blijft kan het voedingsmiddel uitdrogen en verbranden. Om dit soort incidenten te vermijden dient u nooit dezelfde tijd te gebruiken die voor een traditionele oven wordt voorgeschreven.

Bij rook de magnetronoven stopzetten of de stekker uit het stopcontact halen en de deur dicht laten opdat eventuele vlammen worden gedoofd.

Werkingsprincipe

De microgolven die voor het koken worden gebruikt zijn elektromagnetische golven. Deze zijn aanwezig in ons dagelijks leven, zoals radiogolven, licht of infraroodstraling.
Hun frequentie bevindt zich in de 2450 MHz band.
Kenmerken:

- Zij worden teruggekaatst door metaal.
- Zij doordringen alle andere materialen.
- Zij worden door watermoleculen, vet en suiker geabsorbeerd.

Het voedingsmiddel wordt aan microgolven blootgesteld. Deze brengen de moleculen in beweging wat verwarming veroorzaakt.

De golven komen tot ongeveer 2,5 cm in het voedingsmiddel. Indien het voedingsmiddel dikker is wordt het doorbakken door geleiding, zoals bij traditioneel koken.
Het is goed om te weten dat microgolven alleen een thermisch (opwarmend) effect hebben op het voedingsmiddel en dat dit niet schadelijk is voor de gezondheid.

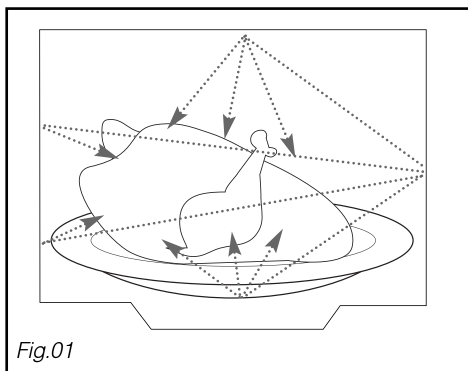


Fig.01

Milieubescherming

Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recycleerbaar. Doe mee aan de recycling en draag bij tot de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.



Uw apparaat bevat tevens vele recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden. De recycling van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/CE betreffende elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten. Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

Voordat u de oven aansluit



Let op:
Controleer of het apparaat geen schade heeft ondervonden tijdens het vervoer (deur of afdichting vervormd, enz...). Mocht u voor het eerste gebruik schade aan het apparaat constateren, neem dan contact op met de verkoper.

Om de referenties van het apparaat in de toekomst gemakkelijk terug te vinden raden wij u aan deze op de pagina “Servicedienst en Klantenrelaties” te schrijven.

Elektrische aansluiting

Controleer of:
- het vermogen van de installatie voldoende is,
- de voedingskabels in goede staat zijn.
- de diameter van de kabels overeenkomstig de installatieregels is.
- Uw installatie moet uitgerust zijn met een zekering van 16 ampère.

Raadpleeg bij twijfel uw elektrotechnicus.

Voer de elektrische aansluiting uit alvorens de oven in het meubel in te bouwen.

De elektrische veiligheid dient te worden verzekerd door een goede inbouw. De stekker uit het stopcontact halen bij installatie of onderhoud van het apparaat, de zekeringen afsluiten of verwijderen.

Het apparaat moet aangesloten zijn met een voedingskabel (genormaliseerd) met 3 geleiders met een doorsnede van 1,5 mm² (1 fasedraad +1 nulleider + aarding). Deze geleiders worden aangesloten op een elektriciteitsnet van 220-240 V ~ monofasig via een genormaliseerd stopcontact 1 fasedraad + 1 nulleider + aarding overeenkomstig de norm CEI 60083 of overeenkomstig de installatievoorschriften. De beschermingsdraad (groen/geel) is verbonden met de **O**-klem van het apparaat en moet worden verbonden met de aarding van de installatie.
In geval van aansluiting met een stekker, dient deze toegankelijk te blijven na de installatie van het apparaat.

De nulleider van de oven (blauwe draad) moet met de nulleider van het elektriciteitsnet verbonden worden.

Zorg er bij uw elektrische installatie voor dat de schakelaar toegankelijk is voor de gebruiker zodat deze het apparaat van het elektriciteitsnet kan afsluiten, of met een stekker of met een schakelaar overeenkomstig de installatievoorschriften.
Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze veiligheidshalve door de fabrikant, de servicedienst of een ander gekwalificeerd persoon worden vervangen.



Let op:
Onze aansprakelijkheid vervalt bij een ongeval ten gevolge van een afwezige, gebrekkige of foute aarding.

Indien de magnetronoven een willekeurig probleem vertoont trek dan de stekker uit het stopcontact of verwijder de zekering die overeenkomt met de aansluitingskabel van de magnetron.

Het is gevaarlijk voor een onbekwaam persoon om onderhoud en reparaties uit te voeren waarbij het deksel dat tegen microgolven beschermt dient te worden verwijderd.

Inbouw

De oven kan naar keuze worden geïnstalleerd onder een werkblad of in een (open of gesloten) kolommeubel met de juiste afmetingen voor de inbouw van de oven *(Fig.02).*

⚠ Gebruik de oven niet direct na het van een koude plaats naar een warme plaats te hebben gebracht (wacht ongeveer 1 à 2 uur) omdat de condensatie kan leiden tot slecht of niet functioneren.

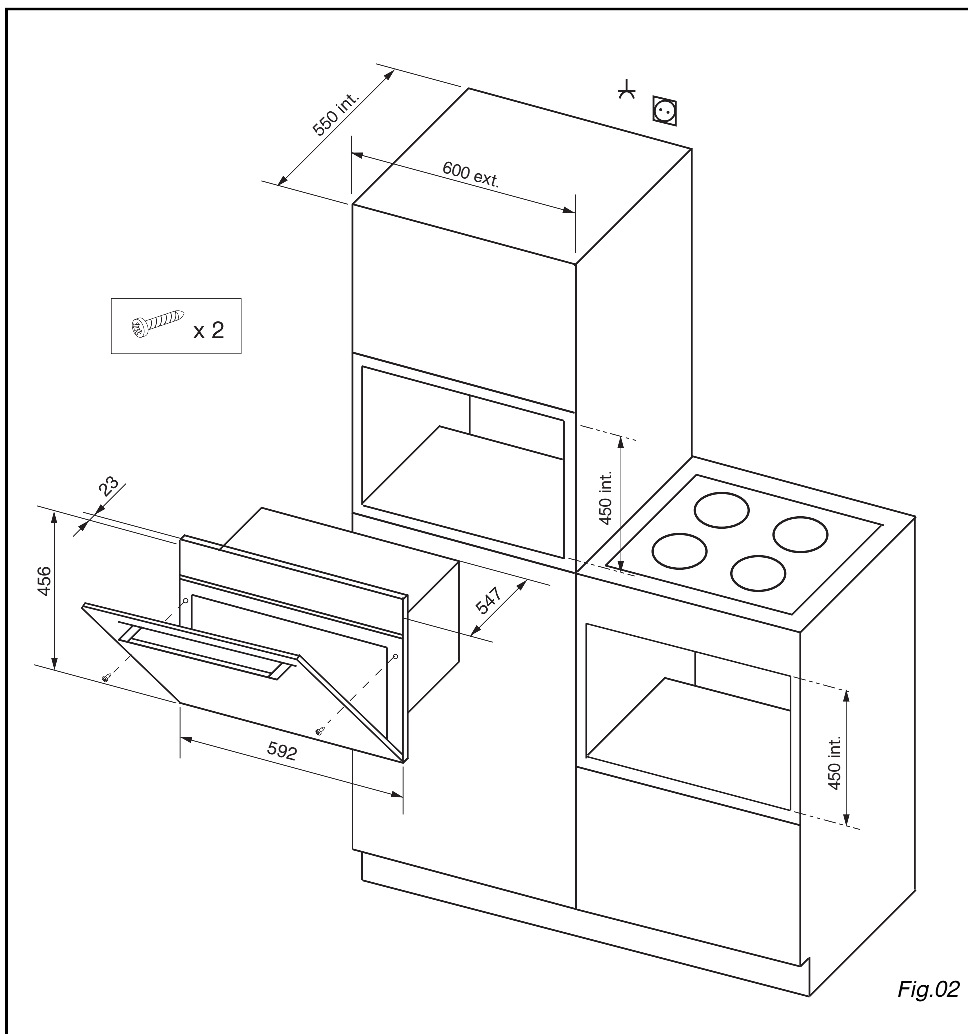


Fig.02

het apparaat

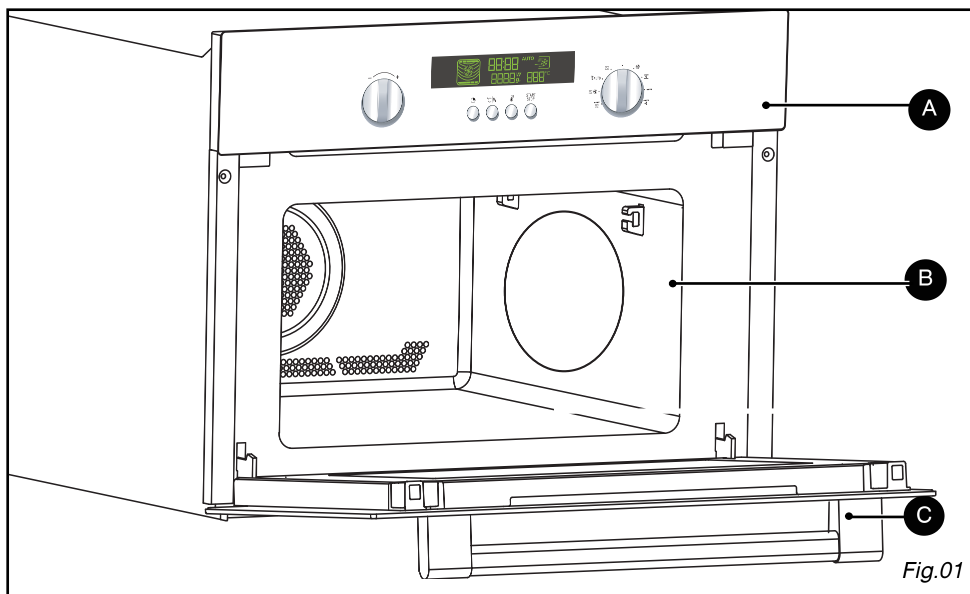


Fig.01

- **A** De bedieningen
- **B** Binnenzijde
- **C** Handvat

de accessoires

- **Het rooster** *(Fig.01):* hiermee kunt u uw gerechten grillen of een goudbruin laagje geven. Het rooster mag in de stand microgolven, grill + microgolven of hetelucht + microgolven nooit met andere metalen schalen gebruikt worden. U kunt voedingsmiddelen echter verwarmen in een aluminium bakje door een bord tussen het bakje en het rooster te plaatsen.

Zorg ervoor dat u het gerecht goed in het midden van het rooster plaatst zodat de lucht goed circuleert.

- **Glazen schaal** *(Fig.02):* Het wordt gebruikt als ovenschaal.
- **Geëmailleerde schaal** *(Fig.03):* Deze kan worden gebruikt om au bain-marie te koken waarbij het voor de helft met water wordt gevuld. Kan tevens als ovenschaal worden gebruikt.



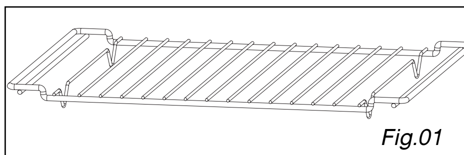
Opmerking:
De geëmailleerde schaal nooit met de microgolven gebruiken. Dit kan tot beschadiging van de oven leiden.

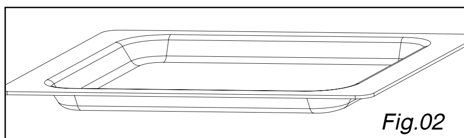
- **Het rooster + Glazen schaal:** plaats het rooster op de glazen schaal om te braden of om het braadnat op te vangen *(Fig.04)*.
- **De zijroosters** *(Fig.05/06):* met behulp van 2 roosters voorzien van haakjes kunt u de accessoires op 3 niveaus gebruiken.

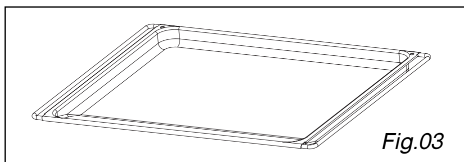
  3 verschillende niveaus afhankelijk van de bakwijze en het gerecht.

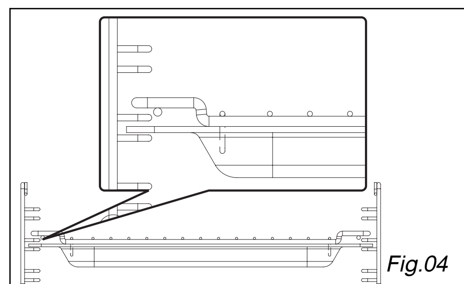
  In de **Grill of Grill + Microgolven** stand zet u de accessoires (het rooster of de glazen schaal) op niveau 1 voor dikke gerechten zoals braadstukken, en op niveau 3 voor minder dikke gerechten zoals koteletten of worstjes.

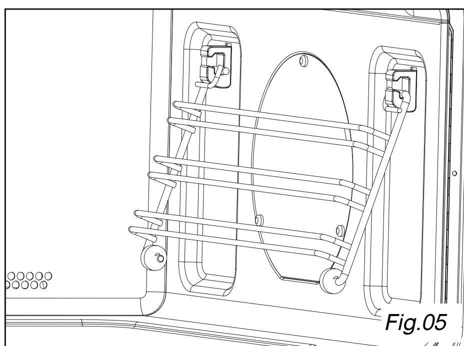
  In de stand bakken met of zonder microgolven kunt u het rooster of de glazen schaal op niveau 1 of 2 zetten, afhankelijk van het gerecht.


Fig.01


Fig.02


Fig.03


Fig.04


Fig.05

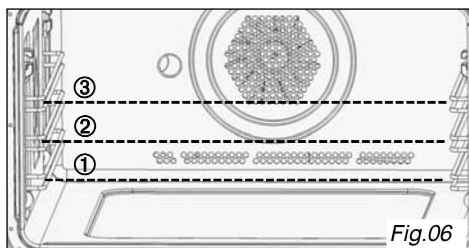
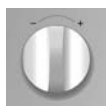


Fig.06

de bedieningen



Fig.01



A Met de keuzeknop “ - / + ” kunt u de tijd, de programmaduur, het vermogen, het soort gerecht, het gewicht en de temperatuur instellen



B Met de toets KLOK kunt u de tijd instellen.



C Met de toets °C/W kunt u uw keuze bevestigen.



D Met de toets SNEL VOORVERWARMEN kunt u de temperatuur snel tot 170°C laten stijgen.



E Met de START/STOP toets kunt u een programma starten en een lopend programma onderbreken of stopzetten.



F Met de keuzeknop FUNCTIE/ AUTO PROGRAMMA kunt u het soort programma en de automatische functie kiezen.

de keuzeknop

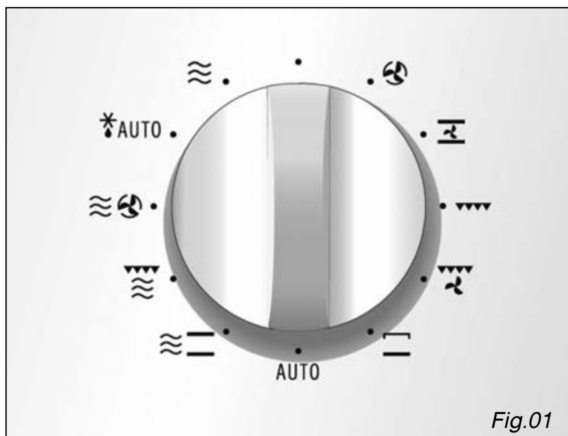


Fig.01

het display

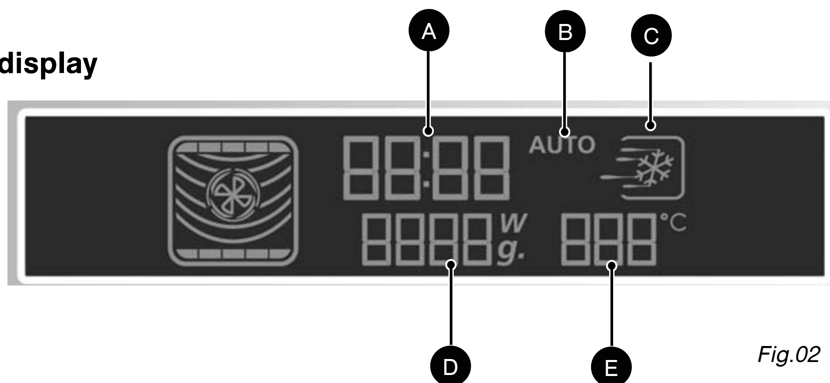


Fig.02

Het display helpt u bij het programmeren van de verschillende instellingen:

- **A** Tijd
  Programmaduur
- **B** Automatische programma's
- **C** Automatisch ontdooien
- **D** Vermogen microgolven (**W**att)
  Gewicht van het gerecht (**g**ram)
- **E** Temperatuur

Instellen / wijzigen van de tijd

Na het aansluiten van het apparaat of een lange stroomstoring, knippert 00:00 op het display.

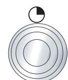
Tijd instellen	Weergave
Draai de knop om de tijd in te stellen, bijvoorbeeld 6:30.	00:00
Druk op de toets KLOK of START om te bevestigen. Een pieptoon bevestigt de instelling van de tijd.	06:30

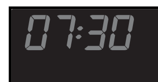
Bij overschakeling op zomer/wintertijd	Weergave
Druk op de toets klok. De tijdweergave knippert.	
Programmeer de nieuwe tijd (bijvoorbeeld 7:30), door de keuzeknop te draaien.	06:30
Druk op de toets KLOK of START om te bevestigen. Een pieptoon bevestigt de instelling van de nieuwe tijd.	07:30



Opmerking:
Als u niet op de toets klok drukt, wordt de weergegeven tijd automatisch na één minuut geregistreerd.

Uw apparaat is voorzien van een back-up functie zodat in geval van een lange stroomonderbreking de tijd één dag blijft weergegeven.





Druk 5 seconden op de toets klok om de lichtsterkte van het display te regelen. Alleen de achtergrondverlichting blijft aan.
Druk opnieuw 5 seconden om het display weer te verlichten.

Onmiddellijk bakken

Het apparaat is nu aangesloten en de tijd is ingesteld.
Open de deur met het handvat. Zet het gerecht in de oven en sluit de deur.
Als de deur niet goed gesloten is werkt het apparaat niet.



Als u de deur tijdens het bakken opent wordt het programma onderbroken maar niet geannuleerd.Sluit de deur en druk op de toets START om de oven opnieuw te starten.



Als u binnen 1 minuut geen instructies heeft gegeven, worden de instellingen geannuleerd en dient u ze opnieuw te programmeren.



Indien de deur dicht is drukt u op de START/STOP toets om het programma te onderbreken.

Druk 2 seconden op de toets START/STOP om een programma te annuleren of zet de keuzeknop of OFF.



Drie pieptonen geven het einde van elk programma aan en de tijd verschijnt opnieuw op het display.

Als de deur open blijft staan gaat het licht na 3 minuten uit.



Voor het verwijderen van vocht is het apparaat uitgerust met een uitgestelde ventilatie functie. Naar gelang de gekozen bakwijze (solo/grill/gecombineerd), kan de ventilatie blijven werken na het einde van de bakcyclus. Het stopt automatisch.



Opmerking:
De temperatuur en het vermogen kunnen tijdens het bakken niet worden gewijzigd.
Om het te kunnen wijzigen dient de bakcyclus opnieuw te worden geprogrammeerd.
Als de deur niet na de bakcyclus wordt geopend hoort u gedurende 10 minuten iedere minuut 3 pieptonen.

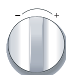
Snel voorverwarmen 

Om de oven voor de bakcyclus snel voor te verwarmen selecteert u de snel voorverwarmen functie .

Om deze optie te activeren:



Druk op de toets SNEL VOORVERWARMEN, de tijd op de klok knippert en geeft 10 min weer. U kunt de tijdduur verminderen met behulp van de keuzeknop.



Druk op de toets START om te bevestigen, de temperatuur wordt weergegeven (170°C, vaste temperatuur).

Om het ongedaan te maken:

Druk enkele seconden op de toets STOP.

microgolven ≋

gebruik van vermogenniveaus

Vermogenniveau	Gebruik
1000 W / 900 W	Snel verwarmen van dranken, water en waterhoudende gerechten. Koken van waterhoudende voedingsmiddelen (soep, saus, tomaten, enz.).
800 W / 700 W	Koken van verse of diepvriesgroenten.
600 W	Smelten van chocola.
500 W	Koken van vis en schaaldieren. Opwarmen op 2 niveaus. Koken van peulvruchten op zacht vuur. Verwarmen of koken van gerechten op basis van eieren.
400 W / 300 W	Zachtjes koken van melkproducten, jam.
200 W	Manueel ontdooien. Zacht laten worden van boter, ijs.
100 W	Ontdooien van gebakjes op basis van crème.

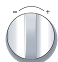
VERMOGEN MICROGOLVEN: 1000 W

Programmering per vermogenniveau | **Weergave**



Draai de keuzeknop op de stand microgolven. Het maximum vermogen, 1000 W, knippert op het display.

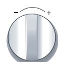




Draai de keuzeknop “ - / + ” als u het vermogen van de microgolven wilt verlagen, bijvoorbeeld 500 W.
Druk op °C/W om het vermogenniveau te bevestigen. Een pieptoon bevestigt uw keuze.
De cijfers van de klok knipperen op het display.







Druk op de keuzeknop “ - / + ” om de programmaduur te bepalen, bijvoorbeeld 10 minuten.



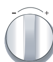


Druk opSTART om te bevestigen. De oven gaat aan en het programma begint.



Opmerking:
Als u de deur tijdens het bakken opent stopt de oven en de resterende tijd knippert op het display. Om het programma te beëindigen, sluit u de deur en drukt u op START/STOP.

Let op, bij deze functie dient u beslist de glazen schaal op de richels te zetten voor een optimaal bakresultaat en een lange levensduur van het product.



De duur kan op elk moment worden gewijzigd met behulp van de keuzeknop “ **- / +** ”.

express programma

Express programmering		Weergave
	Draai de keuzeknop op OFF en druk vervolgens 1 seconde op de toets START voor een express programma van 30 seconden. Maximaal vermogen van de microgolven (1000 W). De oven gaat aan en het programma begint.	
	U kunt een express programma instellen van maximaal 2 min. 30 sec. Iedere keer wanneer u op START drukt worden 30 seconden aan het programma toegevoegd. Druk 5 keer op de toets voor een maximale duur van 2 min. 30 sec. Nadat het programma is gestart kunt u de duur van het programma wijzigen met behulp van de keuzeknop " + / - ", tot 2 min. 30 sec.	

opwarmen en warmhouden

Opwarmen en warmhouden (" heat & hold ")	Weergave
Als u het gerecht in de oven laat staan zonder de deur aan het eind van het microgolven programma te openen, gaat na 2 minuten een "opwarmen en warmhouden" functie van start om uw gerecht op temperatuur te houden. 2 lange pieptonen kondigen het begin van het warmhouden aan en het licht in de oven gaat aan. Na 15 minuten hoort u drie pieptonen die het einde van het "opwarmen en warmhouden" programma aankondigen.	

opwarmen op 2 niveaus zie pagina 30

Wanneer u 2 gerechten tegelijk wilt opwarmen krijgt u een beter resultaat als u de microgolven functie op 500 watt programmeert.



Aanbevelingen:

Bedek de borden met magnetronfolie of een ander omgekeerd bord. De hieronder aangegeven tijden zijn bedoeld voor het opwarmen van gekoelde voedingsmiddelen of op omgevingstemperatuur bewaarde producten.

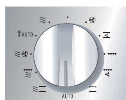
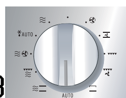
automatisch bakken 

Met de automatische bakfunctie worden de tijd en de bakwijze automatisch berekend naar gelang het soort gerecht en het gewicht. De stand automatisch bakken verkrijgt u met behulp van de keuzeknop.

handleiding voor automatische functies

Groenten Vers U1 U2 Diepvrieswaren U3	Met deze functie kunt u groenten tussen 100 en 1000 g koken. De gerechten worden gekookt in de microgolven stand. Kies verse groenten en voeg voor het koken wat water toe: - tot 200 g: 2 eetlepels water - tot 500 g: 0,5 dl water - tot 1000 g: 1 dl water Gebruik een aan het volume van de groenten aangepaste schaal en dek deze af (met uitzondering van champignons). Halverwege de kooktijd herinnert een pieptoon u eraan dat de groenten gemengd moeten worden, en " turn " verschijnt op het display. Voeg boter of olie toe en breng op smaak. Wacht na het koken enkele minuten voordat u de groenten opdient. Kies categorie U1 voor het koken van harde groenten die meer vezels bevatten: spruitjes, geraspte witte kool, wortelplakjes, selderijknol in stukjes enz. Kies categorie U2 voor het koken van zachte, waterhoudende groenten: Courgettes in plakjes of stukjes, preiringen, aardappelen in plakjes van dezelfde grootte, bladspinazie, venkel, stukjes bloemkool, broccoli, enz. Kies categorie U3 voor het koken van diepvriesgroenten: Wortelplakjes, stukjes bloemkool en broccoli, preiringen, courgettes in plakjes of stukjes, bladspinazie. Deze functie (C) wordt gebruikt voor het opwarmen van kant-en-klare diepvriesgerechten (lasagna, gegratineerde aardappelschotel, hachis Parmentier, gegratineerde visschotel, enz.) tussen 100 g en 1000 g. De gerechten worden in microgolven stand opgewarmd. Verwijder de verpakking en leg het gerecht in een aan de grootte aangepaste schaal hittebestendige schaal voor magnetronovens. Voor een beter resultaat kunt u de schaal met magnetronfolie of met een omgekeerd bord bedekken. Wacht twee minuten voordat u het gerecht opdient, om de hitte gelijkmatig te laten verdelen.
Diepvrieswaren F	Met deze functie (F) kunt u vis tussen 100 g - 1000 g bakken. Alle soorten vis kunnen in de magnetronoven worden gebakken. Zorg er wel voor dat u verse vis gebruikt. Het voedingsmiddel wordt in de microgolven stand gebakken. U kunt hele vis bakken of plakken of gefileerde vis. Als u een hele vis wilt bakken maak dan sneden in het dikste gedeelte voor een beter resultaat. Leg de vis in een ronde of ovale magnetronschaal, voeg 2 à 3 eetlepels water, citroensap of witte wijn toe en bedek de schaal met het deksel of met folie; na het bakken op smaak brengen. Halverwege de bakcyclus hoort u een pieptoon en knippert " turn " op het display om u eraan te herinneren dat het tijd is de vis om te draaien voor een beter resultaat.

handleiding voor automatische functies

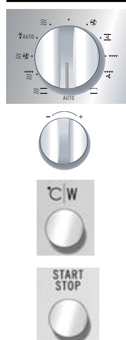
 Gevogelte FC	Met deze functie (FC) kunt u een hele kip of een kip in stukken (poten) van 500 tot 2000 g bakken en goudbruin laten worden. Het bakken geschiedt met in microgolven + hetelucht stand. Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder vetspatten dan bij glas). Kippenpoten kunnen direct op de glazen braadslee worden gelegd. Prik met een vork gaatjes in het vel om spatten te voorkomen. Giet wat olie over de kip, bestrooi het naar wens met peper, zout en kruiden. Hele kip: Zet de schaal op het rooster op niveau 1. Kippepoten: tot 900 g, de schaal op het rooster zetten op niveau 2. Aan het einde van de bakcyclus de kip 5 minuten in de oven laten voordat u het opdient.
FB  Rundvlees FP Varkensvlees	Met deze functie kunt u braadstuk van 500 g tot 2000 g bakken. Kies categorie FB om runderbraadstuk te bakken en goudbruin te laten worden. Kies categorie FB om varkensbraadstuk te bakken en goudbruin te laten worden. Het bakken geschiedt met de combifunctie microgolven + hetelucht, en microgolven + grill. Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder vetspatten dan bij glas). Geef indien mogelijk de voorkeur aan braadstuk zonder spek om verspatten en rook te vermijden. Niet te dik braadstuk levert een beter resultaat op. Haal het vlees uit de koelkast en laat het 1 uur op omgevingstemperatuur rusten voordat u het in de oven zet. Zet de schaal op het rooster op het 2 niveau. Laat het gebraad na de bakcyclus 10 min. in aluminiumpapier rusten. Zo ontspannen de vleesvezels en wordt het vlees mals en sappig

handleiding voor automatische functies

Verse kant-en-klaar gerechten C	Met deze functie (C) kunt u kant-en-klare diepvriesgerechten (lasagna, gegratineerde aardappelschotel, hachis Parmentier, gegratineerde visschotel, enz.) tussen 100 g en 1000 g opwarmen. De gerechten worden opgewarmd in de microgolven stand. Haal het product indien nodig uit de verpakking (zie advies op de verpakking) en leg het in een aan de grootte aangepaste hittebestendige magnetronschaal. Voor een beter resultaat kunt u het gerecht met magnetronfolie of met een omgekeerd bord bedekken. Wacht twee minuten voordat u het gerecht opdient, om de hitte gelijkmatig te laten verdelen.
Verse pizza P1 Diepvriespizza P2	Met deze functie kunt u pizza's in uw oven bakken en goudbruin laten worden. Kies categorie P1 om **verse pizza** in de pizzaschotel te bakken en goudbruin te laten worden. Er wordt 12 min. weergegeven maar u kunt de bakduur indien nodig aanpassen. De pizza wordt gebakken in de microgolven + grill stand. Kies categorie P2 om **diepvriespizza's** tussen 125 g - 650 g te bakken en goudbruin te laten worden. Gebruiken met de speciale pizzaschaal. Het gewicht programmeren. Zet de pizzaschaal altijd op de glazen schaal op niveau 1.

Let op, bij deze functie dient u beslist de glazen schaal op de richels te zetten voor een optimaal bakresultaat en een lange levensduur van het product.

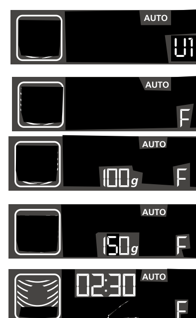
Programmering van de automatische baktijd naar gelang het gewicht | **Weergave**



Draai de keuzeknop op het door u gewenste gerechtsoort, bijvoorbeeld vis.

Draai de keuzeknop " **- / +** " tot weergave van de letter F.
Druk op de knop °C/W om uw programmakeuze te bevestigen. Het maximumgewicht (100 g voor vis) verschijnt op het display.
Draai de keuzeknop " **- / +** " om het gewicht in te stellen, bijvoorbeeld 150 g. Druk op start om te bevestigen.

De benodigde programmaduur wordt automatisch berekend. Deze duur verschijnt op het display en het programma gaat van start.



GEBRUIK

ontdooien

Door diepvriesgroente in de magnetronoven te ontdooien bespaart u veel tijd. Voor het ontdooien van gerechten gebruikt u de AUTOMATISCH ONTDOOIEN functie AUTO of de MICROGOLVEN functie op 200 W.

Wat u dient te weten:
Kleine stukjes vlees of vis kunnen onmiddellijk na het ontdooien worden gebakken. Grote stukken vlees zoals braadstuk of hele vis zijn aan het eind van het ontdooiprogramma nog licht diepgevroren.
Wij raden u aan een rusttijd te voorzien die ten minste gelijk is aan de ontdooitijd om zo een gelijkmatige temperatuur te verkrijgen.

Een voedingsmiddel dat bedekt is met ijskristallen zal minder snel ontdooien. In dit geval zult u de ontdooitijd moeten verlengen.

Aanbevelingen:
De ontdooitijd varieert naar gelang het type apparaat. Het is tevens afhankelijk van de vorm, de grootte, de oorspronkelijke temperatuur en de kwaliteit van de voedingsmiddelen.

In de meeste gevallen moet de verpakking worden verwijderd. Verwijder de metalen strippen van de verpakkingen.

Halverwege het ontdooien dient u de stukken om te draaien, te vermengen of uit elkaar te halen als zij samen zijn ingevroren.

Laat vlees en vis op een schotel omgekeerd op een ander bord ontdooien om het vrijkomende vocht weg te laten stromen. Als het in contact blijft met het voedingsmiddel, wordt het oververhit.
Vries nooit opnieuw gerechten in voordat u deze heeft gekookt of gebakken.

Duur van ontdooiprogramma's:
De duur van de ontdooiprogramma's is berekend voor voedingsmiddelen die op -18°C zijn ingevroren. Dit geeft u een aanwijzing voor de benodigde ontdooitijd, maar de werkelijke duur kan verschillen naar gelang de dikte, de vorm, de grootte en de verpakking van van het voedingsmiddel.

automatisch ontdooien 

Programmakeuzes:

De volgende ontdooiprogramma's zijn beschikbaar:



<u>Programma naar gelang de ontdooitijd</u>

d 1 komt overeen met 200 W (vermogenniveau voor ontdooiing)
Geen gewicht voorgesteld: u dient zelf een ontdooitijd te programmeren.

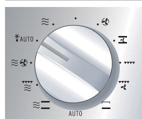
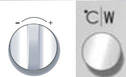
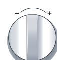
U kunt de voorgestelde ontdooitijden op onderstaande tabel (pagina) raadplegen.

<u>Programma's naar gelang het gewicht</u>

d 2 ontdooien van vlees, gevogelte en groenten (tussen 100 g en 2000 g).

d 3 ontdooien van brood (tussen 100 g en 500 g).

d 4 ontdooien van kant-en-klaar gerechten (tussen 100 g en 2000 g).

Automatisch ontdooien		**Weergave**
	Draai de keuzeknop op "automatisch ontdooien" en "d1" verschijnt op het display.	
	Draai de keuzeknop " - / + " om d2 / d3 / d4 te selecteren, bijvoorbeeld "d2". Druk op °C/W om te bevestigen.	
	Voor ontdooiprogramma d1 knipperen de klokcijfers op het display. Voor ontdooiprogramma's d2 / d3 / d4, verschijnt 100 g (minimum gewicht voor ontdooiing) op het display.	
	Draai de keuzeknop " - / + " om de duur (d1) of het gewicht (d2 / d3 / d4), bijvoorbeeld 700 g, te selecteren. Druk op START om te bevestigen.	
	De benodigde duur wordt automatisch berekend. De duur van het programma verschijnt op het display en het ontdooiprogramma gaat van start.	

Opmerking:

De ontdooitijd wordt automatisch berekend naar gelang het gewicht. Deze tijd is afhankelijk van de oorspronkelijke temperatuur van het voedingsmiddel (de tijden worden berekend voor voedingsmiddelen op -18°C).

Halverwege het automatische ontdooiprogramma van voedingsmiddelen zwaarder dan 350 g (behalve brood), herinnert een pieptoon u eraan dat het tijd is om het voedingsmiddel om te draaien voor een beter resultaat en turn *wordt weergegeven. Sluit de deur nadat u de voedingsmiddelen heeft omgedraaid en druk op START/STOP om het ontdooiprogramma te hervatten.*

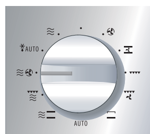
Met de automatisch ontdooien functie kan de ontdooitijd niet worden gewijzigd.

Voor de voedingsmiddelen die niet in de aanbevolen categorieën voorkomen gebruikt u de **MICROGOLVEN** *functie op 200 W of* **d 1**.

hetelucht + microgolven

Met de hete lucht + microgolven functie kunt u het bakken met microgolven met het bakken met hetelucht combineren om zo aanzienlijk veel tijd te besparen. U beschikt over de volgende vermogenniveaus: 100-200-300-400-500 W. De baktemperatuur kan in stappen van 10°C worden aangepast van 50°C tot 250°C.
De baktijd kan ingesteld worden tussen 0 en 60 minuten.

Programmering van de bakken met HETELUCHT functie + microgolven | **Weergave**



Draai de keuzeknop op BAKKEN MET HETELUCHT + MICROGOLVEN 500 W knippert op het display om u te vragen het gewenste vermogenniveau van de microgolven te kiezen.





Draai de keuzeknop " - / + " op het gewenste vermogenniveau, bijvoorbeeld 200 W (het maximum vermogen voor gecombineerd bakken is 500 W). Druk op °C/W om te bevestigen; 200° knippert om u te vragen de gewenste baktemperatuur te kiezen.







Draai de keuzeknop " - / + " op de gewenste baktemperatuur, bijvoorbeeld 150°.
Druk op °C/W om te bevestigen; de cijfers van de klok knipperen op het display.







Draai de selectieknop " - / + " om de benodigde baktijd in te stellen, bijvoorbeeld 30 minuten.





Druk op START om te bevestigen, de oven gaat aan en het programma gaat van start.



Opmerking:
De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd met behulp van de keuzeknop.



Aanbevelingen:
Gebruik bij het bakken met hete lucht + microgolven geen metalen schaal.



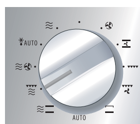
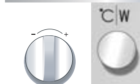
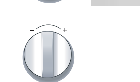
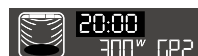
Let op:
Wanneer u de microgolven + hetelucht functie gebruikt mag u de magnetronoven nooit voorverwarmen, dit kan het apparaat beschadigen.



Let op, bij deze functie dient u beslist de glazen schaal op de richels te zetten voor een optimaal bakresultaat en een lange levensduur van het product.

grill + microgolven

Met deze functie kunt u de grill + microgolven modus tegelijkertijd gebruiken voor snel bakken. U kunt de drie grillniveaus zonder onderscheid met één van de vermogenniveaus van de microgolven tot 700 W combineren.

Programmering van de GRILL + MICROGOLVEN FUNCTIE		Weergave
	Draai de keuzeknop op GRILL + MICROGOLVEN. Het vermogenniveau 500 W knippert op het display om u te vragen het gewenste vermogenniveau te kiezen.	
	Draai de keuzeknop " - / + " om het vermogenniveau van de microgolven te verlagen, bijvoorbeeld 300 W. Druk op °C/W om te bevestigen; GP3 knippert om u te vragen het gewenste grillniveau te kiezen.	 
	Draai de keuzeknop " - / + " om het vermogenniveau van de grill te verlagen, bijvoorbeeld GP2. Druk op °C/W om te bevestigen; de cijfers van de klok beginnen te knipperen.	
	Draai de keuzeknop " - / + " om de benodigde baktijd voor de combinatie microgolven + grill te bepalen, bijvoorbeeld 20 minuten.	
	Druk op START om te bevestigen, de oven gaat aan en het programma gaat van start.	

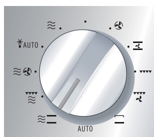


Opmerking:
De programmaduur kan op elk moment worden gewijzigd met behulp van de keuzeknop " - / + ".



Let op, bij deze functie dient u beslist de glazen schaal op de richels te zetten voor een optimaal bakresultaat en een lange levensduur van het product.

traditioneel + microgolven

Programmering van de TRADI + microgolven functie		Weergave
	Draai de keuzeknop op de TRADI + MG stand. 700 W knippert op het display om u te vragen HET gewenste vermogen van de microgolven te kiezen.	
	Draai de keuzeknop " - / + " om het gewenste vermogenniveau in te stellen, bijvoorbeeld 200 W (het maximum vermogen voor gecombineerd bakken is 500 W). Druk op °C/W om te bevestigen; 200° knippert om u te vragen de gewenste baktemperatuur te kiezen.	 
	Draai de keuzeknop " - / + " om de gewenste baktemperatuur in te stellen, bijvoorbeeld 150°. Druk op °C/W om te bevestigen; de cijfers van de klok knipperen op het display.	 
	Draai de keuzeknop " - / + " om de benodigde baktijd in te stellen, bijvoorbeeld 30 minuten.	
	Druk op START om te bevestigen, de oven gaat aan en het programma gaat van start.	





Opmerking:
De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd met behulp van de keuzeknop.



Aanbevelingen:
Gebruik bij het bakken met de traditioneel + microgolven functie geen metalen schaal.



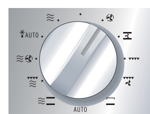
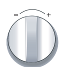
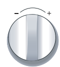
Let op:
Verwarm de oven niet voor met de traditioneel + microgolven functie, dit kan het apparaat beschadigen.



Let op, bij deze functie dient u beslist de glazen schaal op de richels te zetten voor een optimaal bakresultaat en een lange levensduur van het product.

bakken met hetelucht

Met de hetelucht functie kunt u gerechten op 1, 2 of 3 niveaus bakken en goudbruin laten worden.

Programmering van de HETELUCHT functie		Weergave
	Draai de keuzeknop op de BAKKEN MET HETELUCHT stand. 200° knippert op het display om u te vragen de gewenste baktemperatuur te kiezen.	
 	Draai de keuzeknop " - / + " op de gewenste baktemperatuur, bijvoorbeeld 180°. Druk op °C/W om te bevestigen; de cijfers van de klok beginnen te knipperen.	 
	Draai de keuzeknop " - / + " op de gewenste baktijd, bijvoorbeeld 40 minuten.	
	Druk op START om te bevestigen, de oven gaat aan en het programma gaat van start.	



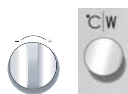
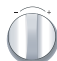
Opmerking:
De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd met behulp van de keuzeknop " - / + ".
U kunt de oven met hetelucht voorverwarmen of met de toets snel voorverwarmen en daarna weer teruggaan naar deze functie.
Een pieptoon geeft aan dat de geprogrammeerde temperatuur is bereikt.



Aanbevelingen:
De temperatuur kan in stappen van 10°C worden aangepast, van 50°C tot 250°C.
De baktijd kan ingesteld worden tussen 0 en 90 minuten.
Het wordt aanbevolen de minimumduur te programmeren en deze indien nodig te verlengen, naar gelang de kleur van het gerecht.
Zet de accessoires (rooster, geëmailleerde schaal of braadslee) altijd op niveau 1 of 2 voor een optimale verdeling van de warmte en een uitstekend bakresultaat.
Gebruik hittebestendige schalen.
Bescherm uw handen wanneer u een schaal uit de oven haalt want deze kan heel heet worden.
Als u iets wilt ontdooien na een bakcyclus met één van de hetelucht functies, raden wij u aan de oven ongeveer 10 minuten te laten afkoelen voor een beter resultaat.

traditioneel met hetelucht

Met traditioneel hetelucht kunt u gerechten bakken en goudbruin laten worden.
De temperatuur kan in stappen van 10°C worden aangepast, van 50°C tot 250°C.

Programmering van de traditioneel hetelucht functie		Weergave
	Draai de keuzeknop om de TRADI HETELUCHT functie te selecteren. 200° knippert om u te vragen de gewenste baktemperatuur te kiezen.	
	Draai de keuzeknop " - / + " op de gewenste baktemperatuur, bijvoorbeeld 180°. Druk op °C/W om te bevestigen; de cijfers van de klok knipperen op het display.	 
	Draai de keuzeknop " - / + " om eventueel de benodigde baktijd in te stellen, bijvoorbeeld 40 minuten.	
	Druk op START om te bevestigen, de oven gaat aan en het programma gaat van start.	



U kunt de oven met hetelucht voorverwarmen of met de toets snel voorverwarmen en daarna weer teruggaan naar deze functie

grill functie

Met deze functie kunt u bijvoorbeeld gegratineerde schotels of vlees bakken en goudbruin laten worden.
Het kan voor of tijdens het bakken worden gebruikt, naar gelang het recept.



Let op:
De toegankelijke gedeelten van de oven kunnen heet worden bij gebruik van de grill. Houd kinderen op afstand.
Als het apparaat met gecombineerde functies werkt wordt het aanbevolen kinderen bij gebruik van de oven in de gaten te houden vanwege de hoge temperaturen.
Bij gebruik van de grill dient u uw handen te beschermen bij het uit de oven halen van uw gerechten en hittebestendige schalen te gebruiken, zoals vuurvast glas of aardewerk.

De oven heeft 3 grillniveaus:

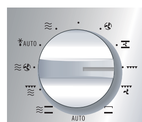
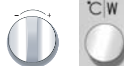
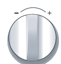
GRILLVERMOGEN

Zacht (GP 1) voor gratineren en het goudbruin maken van fijne gerechten.

Halfzacht (GP 2) voor gratineren en het goudbruin maken van fijne gerechten.

Sterk (GP 3) voor het grillen van vlees en vis.

Zet het rooster op het niveau dat overeenkomt met de hoogte van het gerecht.
Plaats indien nodig de braadslee op niveau 1.

Programmering van de GRILL functie		Weergave
	Draai de keuzeknop tot de grill functie. GP3 knippert om u te vragen het gewenste grillniveau te kiezen.	
	Draai de keuzeknop “ - / + ” om het vermogenniveau van de grill te verlagen, bijvoorbeeld GP2. Druk op °C/W om te bevestigen; de cijfers van de klok beginnen te knipperen op het display.	 
	Draai de keuzeknop “ - / + ” om de benodigde grilltijd in te stellen, bijvoorbeeld 20 minuten.	
	Druk op START te bevestigen, de oven gaat aan en het programma gaat van start.	



Opmerking:
De grilltijd kan op elk moment worden gewijzigd met behulp van de keuzeknop “ - / + ” Zie kookaanwijzingen pagina 30.

grill + hetelucht *Zie kookaanwijzingen pagina 30*

Met deze functie kunt u tegelijkertijd de grill + ventilatie gebruiken, voor een gelijkmatig bakresultaat van zware gerechten.
De baktemperatuur kan in stappen van 10°C worden aangepast, van 50°C tot 200°C.

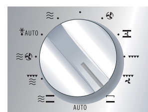
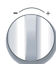
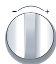
Programmering van de grill hetelucht functie	Weergave
Draai de keuzeknop op de GRILL HETELUCHT stand. 200° knippert om u te vragen de gewenste baktemperatuur te kiezen.	200 °C
Draai de keuzeknop “ - / + ” om de gewenste baktemperatuur in te stellen, bijvoorbeeld 180°. Druk op °C/W om te bevestigen; de cijfers van de klok knipperen op het display.	180 °C 00:00 180 °C
Draai de keuzeknop “ - / + ” om eventueel de benodigde bakduur in te stellen, bijvoorbeeld 40 minuten.	40:00 180 °C
Druk op START om te bevestigen, de oven gaat aan en het programma gaat van start.	



Opmerking:
De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd met behulp van de keuzeknop “ - / + ”.
U kunt de magnetronoven op dezelfde manier voorverwarmen als voor het bakken met hetelucht.
Een pieptoon geeft aan dat de geprogrammeerde temperatuur is bereikt.
Zie kookaanwijzingen pagina 30.

Onderverwarming

Deze bakfunctie gebeurt met het onderste verwarmingselement. Aanbevolen voor waterhoudende gerechten (quiche ...) en gerechten die moeten rijzen (cake, brioche).
De baktemperatuur kan in stappen van 10°C worden aangepast, van 50°C tot 250°C.

Programmering van de onderverwarming		Weergave
	Draai de keuzeknop op de ONDERVERWARMING stand. 180° knippert om u te vragen de gewenste baktemperatuur te kiezen.	
 	Draai de keuzeknop " - / + " om de gewenste baktemperatuur in te stellen, bijvoorbeeld 180°. Druk op °C/W om te bevestigen; de cijfers van de klok knipperen op het display.	 
	Draai de keuzeknop " - / + " om de benodigde baktijd in te stellen, bijvoorbeeld 40 minuten.	
	Druk op START om te bevestigen, de oven gaat aan en het programma gaat van start.	



Opmerking:
De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd met behulp van de keuzeknop " - / + ".
U kunt de magnetronoven op dezelfde manier voorverwarmen als voor het bakken met hetelucht.
Een pieptoon geeft aan dat de geprogrammeerde temperatuur is bereikt. *Zie tabel pagina 30.*

vergrendeling

U kunt de “VERGRENDELING” programmeren om gebruik van de magnetronoven te verhinderen.



Om deze optie te activeren:

Open de deur, druk 5 seconden op START/STOP tot het sleutelpictogram op het display verschijnt. Twee pieptonen bevestigen de tijdelijke vergrendeling van de magnetronoven. Er kan geen enkel programma worden ingesteld.





Om het ongedaan te maken:

Ga op dezelfde manier te werk: Druk 5 seconden lang op de START/STOP toets, met de deur open. Het sleutelpictogram verdwijnt en de klok wordt weergegeven. Twee pieptonen bevestigen de procedure.

schakelklok

U kunt ook de “SCHAKELKLOK” functie van de magnetronoven programmeren.

Om de schakelklok in te stellen:



Draai de keuzeknop op OFF.



Draai de keuzeknop “ - / + ” om de gewenste duur in te stellen.

Druk op start om te bevestigen.



De geprogrammeerde tijd begint af te tellen

3 pieptonen geven het einde van de geprogrammeerde tijd aan.

Open de deur en druk op STOP om het programma te annuleren.

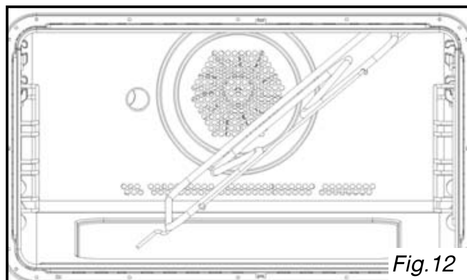
We raden u aan de oven regelmatig te reinigen en voedselresten aan binnen- en buitenkant van het apparaat te verwijderen. Gebruik een vochtige spons met zeep. Als het apparaat niet goed schoon wordt gehouden kan het oppervlak zich snel in slechte staat bevinden. De levensduur wordt verkort en het kan tot gevaarlijke situaties leiden. Als de deur of de afdichting beschadigd zijn mag de magnetron-oven niet worden gebruikt voordat dit door een bevoegd persoon is hersteld.

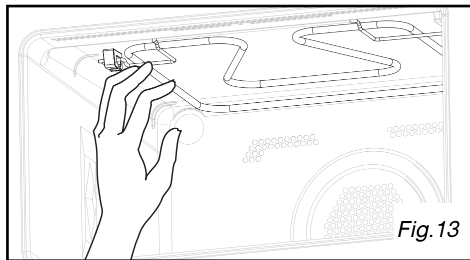
Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.

Gebruik geen bijtende reinigingsproducten of harde metalen krabbers om de glazen ovendeur te reinigen. Dit kan het glas beschadigen en leiden tot glasbreuk.

In geval van sterke geuren of vieze oven kunt u water met citroensap of azijn gedurende 2 minuten in een kopje laten koken en de wanden met wat afwasmiddel schoonmaken.

Om het bovenste gedeelte van de binnenkant te kunnen reinigen laat u de grillweerstand naar beneden kantelen *(Fig.12)*.
Verwijder de grillweerstand door op het stangetje linksboven te drukken *(Fig.13)*.


Fig.12


Fig.13

KOOK AANWIJZINGEN

ONTDOOIEN:

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Duur	Aanbevelingen
Bladerdeeg of kruimeldeeg	400 g	1 - 3 min	Op keukenpapier leggen; halverwege de bakcyclus omdraaien
Jakobsschelpen	500 g	5 - 7 min	Op een bord leggen; halverwege de bakcy-clus roeren
Gepelde roze garnalen	100 g	1 - 2 min	“ “
Hele rose garnalen	200 g	2 - 4 min	“ “
Langoustines/Gamba’s (10)	500 g	6 - 8 min	“ “
Aardbeien Frambozen/Griotten/ Kruisbessen / Blauwe bos-bessen / Zwarte bessen	250 g	7 - 9 min 6 - 8 min 5 - 7 min	

Opwarmen: Gebruik de automatische functie “C” afhankelijk van het gewicht of kies zelf de opwarmtijd.

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Duur	Vermogen
Melk, Bouillon	1 kom 300 g	1 min. 30 tot 2 min. 30	700W Niet bedekken en tijdens het opwarmen mengen
Soep	1 kom 300 g 4 kommen 330g x 4	2 tot 3 min 9 tot 10 min	700W Niet bedekken en tijdens het opwarmen mengen
Kant-en-klaar gerecht	1 pers (300g)	3 tot 4 min	700W Bedekken en tijdens het opwarmen mengen
Gebakken vlees in saus	4 plakken	6 tot 8 min	700W Bedekken en tijdens het opwarmen mengen

Opwarmen op 2 niveaus:

Zet de glazen schaal op niveau 1 en het rooster op niveau 3.

Wanneer u een reeds gekookt gerecht opwarmt dient u het gerecht altijd te bedekken.

Gelijksoortig voedingsmiddel (puree, doperwten, selderij, enz.)	2 borden van 200g	4 tot 6min
Ongelijksoortig voedingsmid-del (Cassoulet, Bourguignon, Ravioli enz.)	2 borden van 300g	6 tot 8 min

handleiding voor bakken met hetelucht + microgolven

Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder vetspatten dan bij glas).
Geef indien mogelijk de voorkeur aan braadstuk zonder spek om verspatten en rook te vermijden.
Aan het eind van de bakcyclus op smaak brengen. Laat het gebraad 10 min. in aluminiumpapier rusten. Zo ontspannen de vleesvezels en wordt het vlees mals en sappig.

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Programmering MG + HETELUCHT	Duur (min.)	Aanbevelingen Op niveau 2
Lamsschouder met bot	1,300 g	200 W + 200°C	32 - 37	In de braadslee
Entrecôte	800 g	200 W + 200°C	23 - 28	In een schaal op het rooster
Kip/parelhoen	1200 g	200 W + 200°C	35 - 40	In een schotel op het rooster, niveau 1
Kalkoenbraadstuk	800 g	300 W + 180°C	32 - 37	In een schaal op het rooster
Varkensbraadstuk	1200 g	300 W + 180°C	47 - 52	In een schaal op het rooster
Kalfsvlees-braadstuk	1000 g	300 W + 180°C	37 - 42	In een schaal op het rooster
Quiche		200 W + 200°C	30 - 35	In een schaal op het rooster
Volkoren brood		200 W + 250°C	20 - 25	Cakevorm niveau 1

Bakken op 2 niveaus: (voor gebak de voorkeur geven aan bakken zonder microgolven)

Om gelijktijdig een kalfsbraadstuk van 800g en een gegratineerde aardappelschotel van 800g te bakken, de oven als volgt instellen:
55 min op 170°c + 300W.
Zet de aardappelschotel in de glazen schaal op niveau 1 en het braadstuk op het rooster op niveau 3.

handleiding voor bakken met grill + microgolven

Met deze functie kunt u kant-en-klare diepvriesgerechten opwarmen: haal het product uit het bakje (indien deze niet in de magnetronoven kan worden gebruikt) en leg het in de glazen schaal op niveau 1: ***Niet bedekken.***
Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder vetspatten dan bij glas).
Leg het voedingsmiddel in een schaal en zet deze op het rooster op niveau 1. Draai het halverwege de bakcyclus om.
Geef indien mogelijk de voorkeur aan braadstuk zonder spek om vetspatten en rook te vermijden. Aan het eind van de bakcyclus op smaak brengen. Laat het gebraad 10 min. in aluminiumpapier rusten. Zo ontspannen de vleesvezels en wordt het vlees mals en sappig

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Programmering	Duur
Lamsschouder (zonder bot en opgebonden)	1300 g	200 W + niveau 3	40 - 45 min
Entrecôte	800 g	200 W + niveau 3	18 - 23 min
Kip, parelhoen	1200 g	500 W + niveau 3	25 - 27 min
Kalkoenbraadstuk	800 g	300 W + niveau 3	27 - 32 min
Varkensbraadstuk	1000 g	300 W + niveau 3	35 - 40 min
Kalfsbraadstuk	1200 g	300 W + niveau 2	50 - 55 min
Gegratineerde aardappelschotel	1100 g	700 W + GP1	20 - 25 min
Kant-en-klare diepvriesgerechten (hachis parmentier, moussaka, lasagna)	500 g	700 W + GP1	12 - 14 min

handleiding voor bakken met traditioneel + microgolven

Gebruik een hittebestendige magnetronschaal.
*de oven eerst voorverwarmen met de “Snel voorverwarmen” functie en vervolgens traditioneel + microgolven selecteren voordat u de schotel in de oven zet.

Voedingsmiddelen	Programmering	Duur	Niveau
Kwarktaart*	100W+200°C	42-45 min	2de
Pudding	200W+200°C	20 min	2de
Quiche*	200W+200°C	30 min	2de
Gegratineerde aardappelschotel	300W+200°C	30-35 min	1ste
Gebak	200W+200°C	45 min	2de

handleiding voor bakken zonder microgolven

VOEDINGSMIDDELEN		NIV		NIV				NIV			BAKTIJD
VLEES:											
Varkensbraadstuk (1kg)			160°C	2							90 min schotel op het rooster
Kalfsbraadstuk (1kg)			180°C	2							70-75 min schotel op het rooster
Runderbraadstuk (1 kg)	220°C*	2							190°C*	1	35-40 schotel op het rooster
Lamsvlees (1,5 kg)			180°C	2							70-75 min schotel op het rooster
Gevogelte (1,2 kg)			180°C	1					180°C	1	90-120 min schotel op het rooster
Groot gevogelte	220°C	1									
Konijn			230°C	2							40-45 min
Varkenskotelet							P3	3			25-30 min
Lamskotelet							P3*	3			15-17 min
Runderkotelet							P3	2			20-25 min
Plakken spek							P3*	3			15-20 min
VIS:											
Heel (1,2 kg)			180°C	2			P3*				35-45 min schotel op het rooster
Gegrild											15-20 min
GROENTEN:											
Gegratineerde aardappelschotel	200°C	2									50-55 min schotel op het rooster
Lasagna			180°C	2							40-45 min schotel op het rooster
Gevulde tomaten	200°C	2	180°C	2							45-55 min schotel op het rooster
GEBAK:											
Genoisegebak			150°C	2	160°C	1					35-45 min
Rolcake	220°C*	2									6-8 min glazen schaal
Evenveeltje					170°C	1					40-50 min vorm op het rooster
Zandgebak			160°C	2							20-25 min gebaksschaal
Crème			160°C	2							35-45 min au bain-marie
Soezendeeg			180°C	2							35-40 min gebaksschaal
Bladerdeeg	220°C*	2									15-25 min gebaksschaal
Taarten	200°C	1									35-40 min vorm op het rooster
Quiche	200°C	1									35-45 min vorm op het rooster
Soufflé					200°C	1					50-55 min op het rooster
Geroosterd brood							P3	3			3-4 min op het rooster

* Verwarm de magnetronoven voor op de aangegeven temperatuur.

Voor de grill voorverwarmen met de "Grill" functie.
Tijdens het bakken met "Grill" de voedingsmiddellen op het rooster leggen, de geëmailleerde schaal op niveau 1 zetten om het braadnat op te vangen.
Au bain-marie moet altijd met kokend water beginnen: maak de schotel niet te vol.
Bakken op 2 niveaus: met hetelucht
Voorbeelden van het bakken van gelijksoortige gerechten: 2 taarten, 2 caken, 2 pizza's enz.
of verschillende gerechten: vis + braadstuk enz.
Gebruik niveau 1 en 3.
De gerechten hoeven niet tegelijkertijd uit de oven te worden gehaald.

Keuringstest volgens de normen CEI/EN/NF EN 60705;
De Internationale Elektrotechnische commissie SC.59K, heeft een norm opgezet met betrekking tot vergelijkende prestatiekeuringen uitgevoerd op verschillende magnetronovens.
Wij bevelen u het volgende aan voor dit apparaat:

Test	Lading	Geschatte duur	Vermogen niveau	Schalen Aanbevelingen
Eiercrème (12.3.1)	1000 g	18 min	500 W	Pyrex 227 Glazen schaal niveau 1
Savoie gebak (12.3.2)	475 g	7 min	700 W	Pyrex 254B Glazen schaal niveau 1
Vleesbrood (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Glazen schaal niveau 1
Ontdooien van vlees (13.3)	500 g	11 min	200 W	Glazen schaal
Ontdooien van frambozen (B.2.1)	250 g	6 min	200 W	Op een plat bord Rooster niveau 1
Gegratineerde aardappelschotel (12.3.4)	1100 g	25 min	Zachte grill + 700 W	Pyrex 827 Glazen schaal op niveau 1
Kip (12.3.6)	1200 g	26 min	Sterke grill + 500 W	Op rooster + braadslee Op niveau 1 vanaf onderkant Halverwege de bakcyclus omdraaien
		40 min	Bakken met hetelucht 200°C + 200 W	Gebruik een aardewerken schotel Zet het rooster op niveau 1 vanaf de onderkant
Gebak (12.3.5)	700 g	20 min	Bakken met hetelucht 220°C + 200 W	Pyrex 828 Zet op het rooster op niveau 1

U twijfelt over de goede werking van de oven. Dit betekent niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval eerst de volgende punten:

U constateert het volgende:	Oplossing
De tijd telt af maar het apparaat werkt niet (het gerecht wordt niet warm) en "DEMO" knippert op het display.	De modus "demonstratie" is geactiveerd. Om over te gaan in "operationele" modus gelijktijdig op de volgende drie toetsen drukken:
De oven werkt niet.	Controleer of het apparaat goed is aangesloten. Controleer of de ovendeur goed gesloten is. Controleer of de "vergrendeling" niet is geactiveerd.
Het apparaat blijft lawaai maken na het programma.	Voor het verwijderen van de reststoom is het apparaat uitgerust met een uitgestelde ventilatie functie. Naar gelang de gekozen bakwijze (solo/grill/gecombineerd), kan de ventilatie blijven werken na het programma.
Er is damp op het glas.	Droog de condensatie af met een doek.
De voedingsmiddelen worden niet verwarmd met de microgolven functie.	Controleer of het keukengerei geschikt is voor gebruik in een magnetronoven en of het juiste vermogenniveau is gebruikt.
Er komt rook uit de grill aan het begin van het programma.	Verwijder voor elk gebruik alle bakresten van het verwarmingselement.
Er komen vonken uit het apparaat.	Reinig het apparaat grondig: verwijder vet- en voedselresten enz. Verwijder alle metalen elementen van de wanden van de magnetronoven. Gebruik nooit metalen voorwerpen met de grill. Laat de oven nooit leeg werken.

Important :



Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

Consigne de sécurité

Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation des aliments. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Vérifiez que les ustensiles sont appropriés à l'usage dans un four à micro-ondes. Ne pas laisser d'accessoire dans votre four lorsqu'il est à l'arrêt.Pour ne pas détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.

N'intervenez pas dans les orifices de la serrure en face avant vous pourriez créer des dommages sur votre appareil qui nécessiteraient une intervention.Le joint et l'encadrement de la porte doivent être inspectés régulièrement pour s'assurer qu'ils ne sont pas détériorés. Si ces zones étaient endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le contrôler par un technicien spécialisé.

Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.

En fonction micro-ondes et micro-ondes + chaleur tournante, il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, des couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de congélation.

Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou agité et la température doit être vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.Ne chauffez jamais un biberon avec sa tétine (risque d'explosion).

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.Ne laissez pas les enfants utiliser le four sans surveillance sauf si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect.

Utilisez toujours des gants isolants pour retirer les plats du four. Certains plats absorbent la chaleur des aliments, et sont donc très chauds.

Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.Il est recommandé de ne pas chauffer les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de la cuisson.

Le chauffage de boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent être prises lorsqu'on manipule le récipient.

Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc...) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.Des temps trop longs peuvent dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents, n'utilisez jamais les mêmes temps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.

Si de la fumée apparaît, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

Principe de fonctionnement

Les micro-ondes utilisées pour la cuisson sont des ondes électro-magnétiques. Elles existent couramment dans notre environnement comme les ondes radio-électriques, la lumière, ou bien les rayonnements infrarouges.
Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 MHz.
Leur comportement :

- · Elles sont réfléchies par les métaux.
- · Elles traversent tous les autres matériaux.
- · Elles sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.

Lorsqu'un aliment est exposé au micro-ondes il s'ensuit une agitation rapide des molécules, ce qui provoque un échauffement.

La profondeur de pénétration des ondes dans l'aliment est d'environ 2,5 cm, si l'aliment est plus épais, la cuisson à cœur se fera par conduction comme en cuisson traditionnelle.
Il est bon de savoir que les micro-ondes provoquent à l'intérieur de l'aliment un simple phénomène thermique et qu'elles ne sont pas nocives pour la santé.
Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi

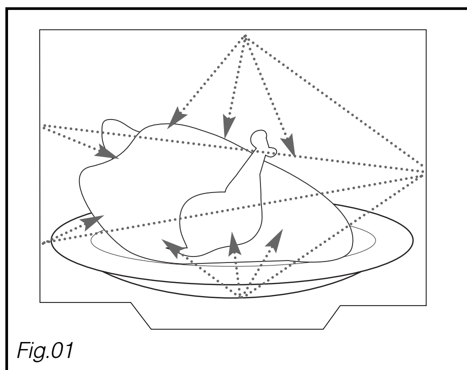


Fig.01

Protection de l'environnement

à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo



afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

avant d'effectuer les branchements

Attention :

Vérifier que votre appareil n'ait subi aucune avarie lors du transport (porte ou joint déformé, etc...). Si vous constatez un dommage quelconque, avant toute utilisation, contactez votre revendeur.

Afin de retrouver aisément à l'avenir les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter en page « Service après vente et relations consommateur».

branchements électriques

Vérifier que :
- la puissance de l'installation est suffisante.
- les lignes d'alimentation sont en état.
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.
- votre installation est équipée d'une protection thermique de 16 ampères.

En cas de doute, veuillez consulter votre installateur électricien.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

L'appareil doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220-240 V ~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1 ph + 1N + terre normalisée CEI 60083 ou conformément aux règles d'installation.
Le fil de protection (vert-jaune)
est relié à la borne de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation ⏚
Dans le cas d'un branchement avec fiche de courant, celle-ci doit rester accessible après l'installation de l'appareil.
Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.

Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit être en mesure de déconnecter l'appareil du secteur soit par la fiche de courant soit par un interrupteur conformément aux règles d'installation.
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente, ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Attention :
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.



Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.

encastrement

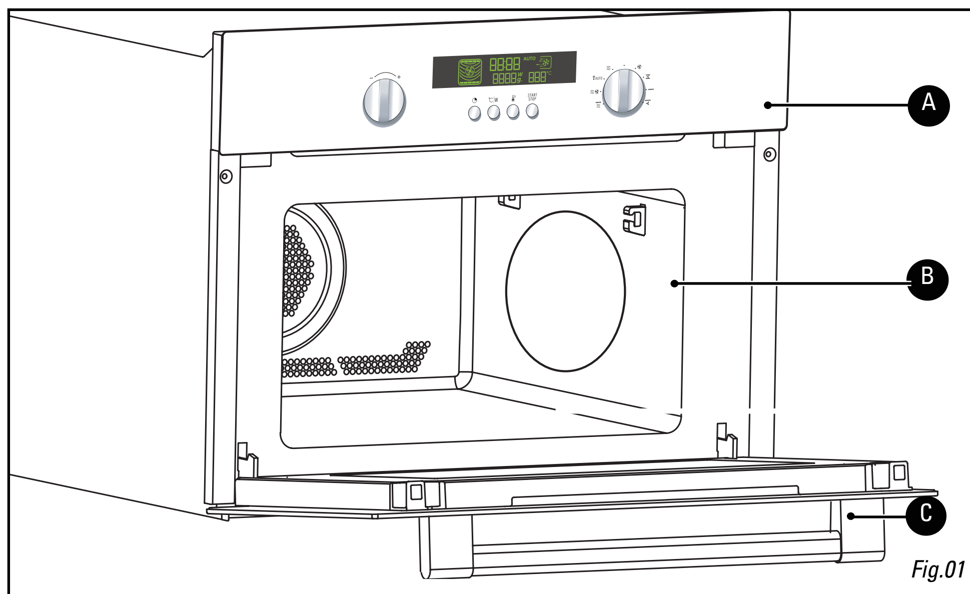
L’appareil peut être installé sous un plan de travail ou dans un logement en colonne (ouvert ou fermé) convenant aux mesures d’encastrement nécessaires *(Fig.02)*.



N’utilisez pas l’appareil immédiatement (attendez 1 à 2 heures) après l’avoir déplacé d’un endroit froid vers un endroit chaud, car la condensation pourrait entraîner un mauvais fonctionnement.

Fig.02

l'appareil



A Bandeau de commande

B Cavité

C Poignée de porte

les accessoires

- **La grille** *(Fig.01)* **:** permet de dorer ou de faire griller. La grille ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en position micro-ondes, gril + micro-ondes, ou cuisson par chaleur tournante + micro-ondes. Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la grille à l'aide d'une assiette.

Assurez-vous que les plats sont centrés correctement par rapport aux côtés de la grille, afin de permettre à l'air de circuler librement.

- **Plat en verre** *(Fig.02):* Il est utilisé comme plat de cuisson.

  Le plat émaillé *(Fig.03):*
  Il peut être utilisé pour la cuisson au bain-marie en le remplissant d'eau à mi-hauteur. Il peut également être utilisé comme plat de cuisson.


Commentaires*:*
Attention ne jamais utiliser le plat émaillé en fonction Micro-ondes.Vous pourriez endommager votre four.

- **La grille + Plat en verre :**

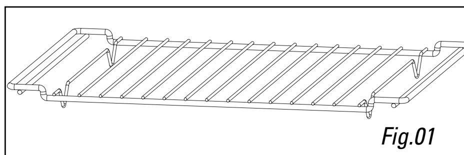
  pour rôtir et récupérer le jus de cuisson, placez la grille sur le plat en verre *(Fig.04*.

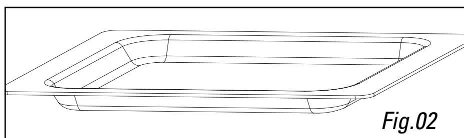
- **Les grilles latérales** *(Fig.05/06)* **:** 2 étagères munies de crochets permettent d'utiliser les accessoires sur 3 niveaux.

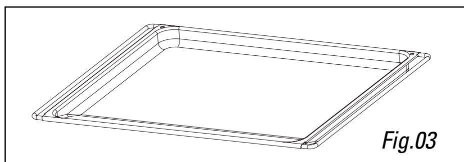
  3 niveaux d'insertion sont disponibles en fonction du type de cuisson et du type d'aliment.

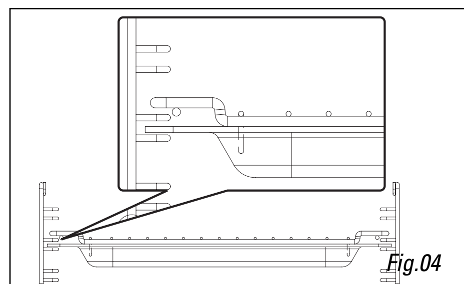
  En position **gril ou gril + micro-ondes** , les accessoires (la grille ou le plat en verre) se placent au 1er niveau pour les aliments épais comme les rôtis, et au 3ème niveau pour les aliments peu épais comme les côtelettes et les saucisses.

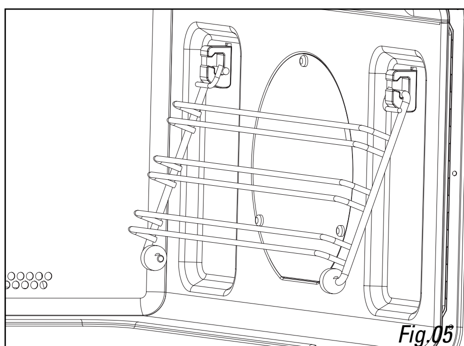
  En position cuisson avec ou sans micro-ondes, vous pouvez insérer la grille ou le plat en verre au 1er ou 2ème niveau, en fonction du plat à cuire.


Fig.01


Fig.02


Fig.03


Fig.04


Fig.05

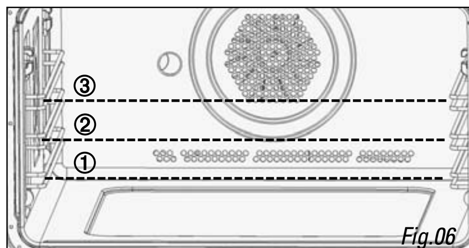


Fig.06

le bandeau de commande

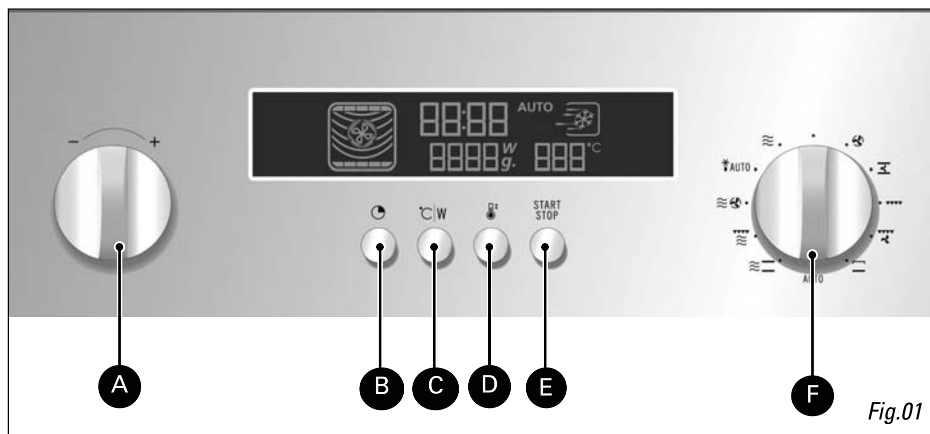
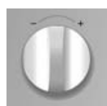


Fig.01



A Le bouton de sélection " - / + " permet de régler l'heure, la durée du programme, le niveau de puissance, le type d'aliment, le poids de l'aliment, ainsi que la température.



B La touche HORLOGE permet de régler l'heure.



C La touche °C/W permet de valider vos choix.



D La touche PRECHAUFFAGE RAPIDE permet une montée rapide du four à 170°C.



E La touche START/STOP permet de démarrer un programme, d'interrompre ou d'arrêter un programme en cours.



F Le bouton de sélection FONCTION/ PROGRAMME AUTO permet de choisir le type de programme, et la fonction automatique.

le bouton de sélection des fonctions

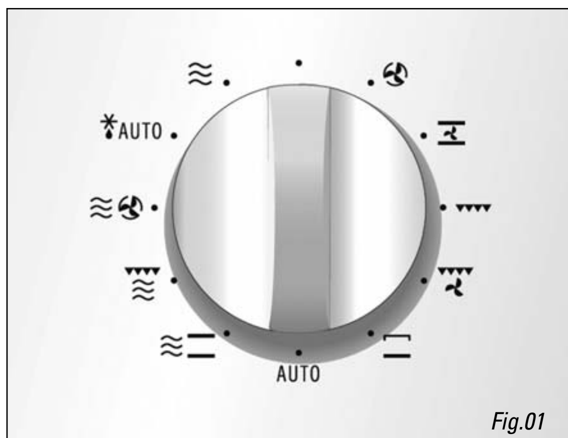


Fig.01

l'afficheur

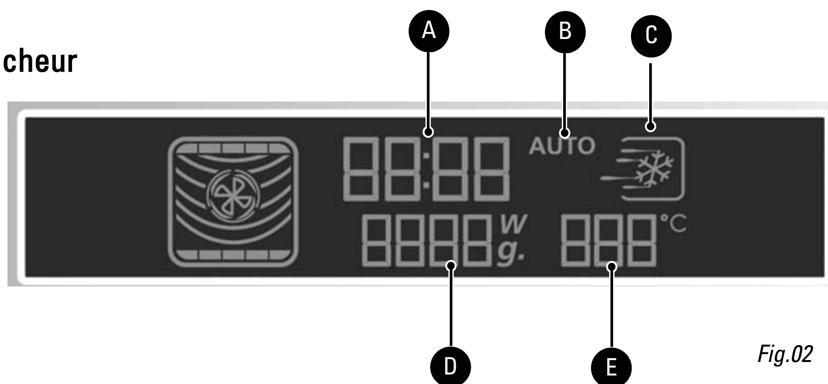


Fig.02

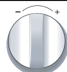
L'afficheur vous guide dans la programmation des différents réglages :

- **A** Heure
  Durée du programme
- **B** Programmes automatiques
- **C** Décongélation automatique
- **D** Niveau de puissance du micro-ondes (**W**atts)
  Poids de l'aliment (**g**rammes)
- **E** Température

réglage / changement de l’heure

Après avoir branché votre appareil ou après une coupure d’électricité prolongée, 00:00 clignote dans l’afficheur.

Pour régler l’heure | **Affichage**



Tournez le bouton pour régler l’heure, par exemple 6:30.

00:00

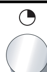


Validez en appuyant sur la touche HORLOGE ou START.

Un bip est émis pour confirmer que le réglage de l’heure a bien été effectué.

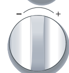
06:30

En cas de changement d’heure | **Affichage**



Appuyez sur la touche HORLOGE. L’affichage de l’heure clignote.

06:30



Programmez la nouvelle heure (par exemple 7:30), en tournant le bouton de sélection.



Validez en appuyant sur la touche HORLOGE ou START. Un bip est émis pour confirmer que le réglage de la nouvelle heure a bien été effectué.

07:30



Commentaires :

Si vous n’appuyez pas sur la touche horloge l’heure qui s’affiche est automatiquement enregistrée au bout d’une minute.

Votre appareil est équipé d’une fonction de sauvegarde afin que l’heure reste affichée pendant une journée en cas de coupure de courant.



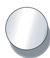
Pour baisser la luminosité de l’afficheur, appuyez sur la touche horloge pendant 5 secondes. Seul le rétro-éclairage restera allumé.

Appuyez à nouveau pendant 5 secondes pour rétablir l’éclairage complet de l’afficheur.

07:30

Cuisson immédiate

Votre appareil est maintenant branché et affiche l’heure exacte.
Ouvrez la porte en utilisant la poignée. Mettez les aliments dans l’appareil et refermez la porte.
Si la porte n’est pas fermée correctement, l’appareil ne fonctionnera pas.



Si la porte est ouverte en cours de programme, celui-ci ne s’annule pas mais s’interrompt tout simplement. Pour redémarrer le four, fermez la porte et appuyez sur la touche START.



Si la programmation n’est suivie d’aucune action pendant 1 minute les réglages sont annulés et vous devrez reprogrammer.



Appuyer sur la touche START/STOP lorsque la porte est fermée pour interrompre le programme.

Appuyer sur la touche START/STOP pendant 2 secondes pour annuler un programme, ou tournez le bouton de sélection sur OFF.



Trois bips sont émis pour signaler la fin de chaque programme, et l’heure s’affiche à nouveau dans le panneau d’affichage.

Si la porte est laissée ouverte, la lumière s’éteint au bout de 3 minutes.



Pour éliminer l’humidité, votre appareil est équipé d’une fonction de ventilation retardée. En fonction du mode de cuisson choisi (solo / gril / combiné), la ventilation du four continuera éventuellement à fonctionner après la fin du programme. Elle s’arrêtera automatiquement.



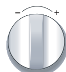
Commentaires :
Durant la cuisson ,ni la température ou le niveau de puissance ne peuvent être changé.
Pour modifier celles-ci, la cuisson doit être à nouveau reprogrammée.
Si la porte n'est pas ouverte après le processus de cuisson, 3 bips sont répétés à chaque minute pendant 10 minutes.

Fonction préchauffage rapide

Afin de préchauffer votre four avant cuisson, sélectionner la fonction préchauffage rapide

Pour activer cette option :





Appuyez sur la touche PRECHAUFFAGE RAPIDE, l’horloge clignote affichant 10mn il est possible de réduire la durée avec le bouton de sélection. Validez en appuyant sur la touche START, la température s’affiche (170°C, température fixe)

Pour annuler :

Appuyez sur la touche STOP quelques secondes

fonction micro-ondes ≋

utilisation des niveaux de puissance

Niveau de puissance	Utilisation
1000 W / 900 W	Réchauffage rapide de boissons, d'eau et de plats contenant une grande quantité de liquide. Cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau (soupes, sauces, tomates, etc.).
800 W / 700 W	Cuisson de légumes frais ou surgelés.
600 W	Faire fondre du chocolat.
500 W	Cuisson de poissons et de crustacés. Réchauffage sur 2 niveaux. Cuisson de légumes secs à feu doux. Réchauffage ou cuisson d'aliments fragiles à base d'œuf.
400 W / 300 W	Cuisson à feu doux de produits laitiers, de confitures.
200 W	Décongélation manuelle. Ramollir du beurre, de la glace.
100 W	Décongélation de pâtisseries contenant de la crème.

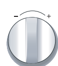
PUISSANCE RESTITUÉE DU MICRO-ONDES : 1000 W

Programmation par niveau de puissance | **Affichage**



Tournez le bouton de sélection pour choisir la fonction micro-ondes. Le niveau de puissance maximum, 1000 W, clignote dans l'afficheur.

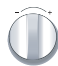




Tournez le bouton de sélection « - / + » si vous souhaitez réduire la puissance du micro-ondes, par exemple 500 W.
Confirmez le niveau de puissance en appuyant sur °C/W un Bip est émis confirmant votre sélection.
les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter dans l'afficheur.







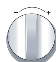
Tournez le bouton de sélection « - / + » pour définir la durée nécessaire du programme, par exemple 10 minutes.





Validez en appuyant sur START. Le four s'allume et le programme démarre.

Commentaires:
Si la porte est ouverte en cours de cuisson, le four s'arrête et la durée restante clignote dans l'afficheur. Pour terminer le programme, refermez simplement la porte et appuyez sur START*.*
Attention cette fonction doit impérativement être utilisée avec le plat en verre installé sur les gradins afin d'optimiser la cuisson et pour garantir la longévité de votre produit.



*La durée peut être ajustée à tout moment, simplement en tournant le bouton de sélection « **- / +** ».*

programme express

Programmation express		Affichage
	Tournez le bouton de sélection sur OFF puis appuyez sur la touche START pendant 1 seconde pour définir un programme express de 30 secondes. Le micro-ondes fonctionne à sa puissance maximum (1000 W). Le four s'allume et le programme démarre.	
	Vous pouvez définir un programme express allant jusqu'à 2 min 30 s. À chaque fois que vous appuyez sur START 30 secondes supplémentaires s'ajoutent à la durée du programme. Appuyez 5 fois sur la touche pour définir la durée maximum de 2 min 30 s. Après le démarrage du programme, vous avez la possibilité de modifier la durée du programme en tournant le bouton de sélection " - / + ", jusqu'à 2 min 30s.	

réchauffage et maintien au chaud

Réchauffage et maintien au chaud (« heat & hold »)	Affichage
Si vous laissez votre plat dans le four sans ouvrir la porte à la fin d'un programme micro-ondes, une fonction « réchauffage et maintien au chaud » se met en route au bout de 2 minutes, afin de maintenir la température de votre plat. 2 Bips long indique le début de la fonction maintien au chaud et la lumière s'allume dans votre four. Trois bips sont émis après 15 minutes pour annoncer la fin du programme « réchauffage et maintien au chaud ».	

réchauffage sur 2 niveaux

Pour de meilleurs résultats en réchauffant 2 plats simultanément, programmez la fonction micro-ondes sur 500 watts.



Recommandations:
Couvrez les assiettes avec du film alimentaire pour micro-ondes ou une autre assiette placée à l'envers. Les durées indiquées ci-dessous sont prévues pour le réchauffage d'aliments réfrigérés ou les produits en conserves à température ambiante.

fonctions de cuisson automatique 

Grâce à la fonction de cuisson automatique, la durée et le mode de cuisson sont programmés automatiquement en fonction du type d'aliment et du poids. La position de cuisson automatique est disponible en utilisant le bouton de sélection.

guide des fonctions automatiques

<table>
<tr>
<td>

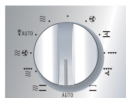
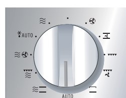
Légumes

Frais U1
U2

Surgelés
U3</td>
<td>Cette fonction s'utilise pour cuire des légumes qui pèsent entre 100 g – 1 000 g.
Les légumes sont cuits en position micro-ondes.
Choisissez des légumes frais, et avant la cuisson ajoutez :
- jusqu'à 200 g : 2 cuillères à soupe d'eau
- jusqu'à 500 g : 0,5 dl d'eau
- jusqu'à 1 000 g : 1 dl d'eau
Utilisez un plat adapté au volume de légumes et couvrez (sauf lorsque vous cuisez des champignons).
À mi-cuisson, un bip est émis pour vous rappeler de remuer les légumes, et « turn » apparaît dans l'afficheur. Ajoutez des matières grasses et assaisonnez si vous le souhaitez.
Après la cuisson, attendez quelques minutes avant de servir les légumes.
<u>Choisissez la catégorie U1</u> pour cuire des légumes plus durs, contenant plus de fibres :Choux de Bruxelles, chou blanc râpé, carottes en rondelles, céleri-rave en dés, etc.
<u>Choisissez la catégorie U 2</u> pour cuire des légumes plus tendres, contenant plus d'eau :
Courgettes en rondelles ou en dés, poireau en fines lamelles, pommes de terre entières coupées en rondelles et de même taille, épinards en branches, fenouil, bouquets de chou-fleur ou de brocolis, etc.
<u>Choisissez la catégorie U3</u> pour cuire des légumes surgelés :
Carottes en rondelles, bouquets de chou-fleur ou de brocolis, choux de Bruxelles, poireau en fines lamelles, courgettes en rondelles ou en dés, épinards en branches.Cette fonction (C) s'utilise pour réchauffer des plats cuisinés réfrigérés (lasagnes, gratin de pommes de terre, hachis Parmentier, gratin de poisson, etc.) entre 100 g et 1000 g.
Les plats sont réchauffés en position micro-ondes.
Retirez le produit de son emballage et mettez-le dans un plat de taille similaire convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur. Pour de meilleurs résultats, couvrez le plat à micro-ondes d'un film alimentaire pour micro-ondes, ou d'une autre assiette placée à l'envers. Attendez deux minutes avant de servir le plat, afin de permettre une distribution égale de la chaleur.</td>
</tr>
<tr>
<td>

Poissons
F</td>
<td>Cette fonction (F) s'utilise pour cuire les poissons qui pèsent entre 100 g - 1000 g.
Tous les types de poissons peuvent être cuits au four à micro-ondes. Assurez-vous simplement que le poisson est frais.
L'aliment est cuit en position micro-ondes.
Vous pouvez cuire le poisson entier, en tranches, ou en filets. Si vous souhaitez cuire un poisson entier, faites des entailles dans la partie la plus épaisse afin d'obtenir de meilleurs résultats.
Disposez le poisson dans un plat rond ou oval convenant aux micro-ondes, ajoutez 2 ou 3 cuillères à soupe d'eau, de jus de citron ou de vin blanc, et couvrez avec le couvercle du plat ou un film alimentaire ; assaisonnez après la cuisson.
À mi-cuisson, un bip est émis et « turn » clignote dans l'afficheur afin de vous rappeler qu'il est temps de retourner le poisson afin d'obtenir de meilleurs résultats.</td>
</tr>
</table>

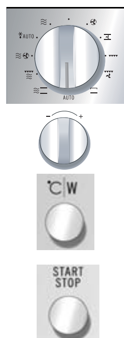
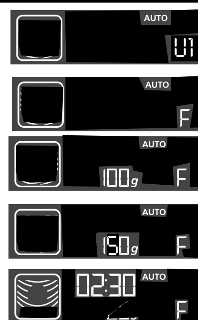
guide des fonctions automatiques

 Volailles FC	Cette fonction (FC) s'utilise pour cuire et dorer un poulet entier ou des morceaux de poulet (cuisses) qui pèsent entre 500 g - 2000 g. La cuisson du poulet se fait en position combinée micro-ondes + chaleur tournante. Utilisez un plat convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre). Les cuisses de poulet peuvent être placées directement sur la lèche-frite en verre. Avant la cuisson ; percez la peau pour éviter les projections. Ajoutez un peu d'huile sur le poulet, salez, poivrez, et assaisonnez d'épices si vous le souhaitez. Poulet entier : Posez le plat sur la grille au 1er niveau. Cuisses de poulet : jusqu'à 900 g, posez le plat sur la grille au 2ème niveau. Une fois cuit, laissez le poulet dans le four pendant 5 minutes avant de servir.
 FB Boeuf FP Porc	Cette fonction s'utilise pour les rôtis qui pèsent entre 500 g - 2000 g. Choisissez la catégorie FB pour cuire et dorer les rôtis de bœuf. Choisissez la catégorie FP pour cuire et dorer les rôtis de porc. La cuisson se fait en position combinée micro-ondes + chaleur tournante, et micro-ondes + gril. Utilisez un plat convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre). Lorsque cela est possible, faites cuire les rôtis sans barde afin d'éviter fumée et projections de graisse. Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec les rôtis peu épais. Sortez la viande du réfrigérateur et laissez-la à température ambiante pendant 1 heure avant de la mettre au four. Placez le plat sur la grille, au 2ème niveau d'insertion.Après la cuisson, enveloppez le rôti dans du papier aluminium et laissez-le ainsi pendant 10 minutes. Ceci aidera les fibres de la viande à se détendre et le rôti sera plus moelleux.

guide des fonctions automatiques

Plats cuisinés frais C	Cette fonction (C) s'utilise pour réchauffer des plats cuisinés réfrigérés (lasagnes, gratin de pommes de terre, hachis Parmentier, gratin de poisson, etc.) entre 100 g et 1000 g. Les plats sont réchauffés en position micro-ondes. Retirez le produit de son emballage, si nécessaire (voir conseil sur emballage) et mettez-le dans un plat de taille similaire convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur. Pour de meilleurs résultats, couvrez le plat d'un film alimentaire pour micro-ondes, ou d'une autre assiette placée à l'envers. Attendez deux minutes avant de servir le plat, afin de permettre une distribution égale de la chaleur.
Pizza fraîche P1 Pizza surgelée P2	Cette fonction s'utilise pour cuire et dorer les pizzas dans votre four. Choisissez la catégorie P1 pour cuire et dorer des pizzas **fraîches** dans le plat pizza. 12 mn s'affiche, ajustez la durée de cuisson si nécessaire. La pizza est cuite en position micro-ondes + gril.. Choisissez la catégorie P2 pour cuire et dorer des pizzas **surgelées** qui pèsent entre 125 g - 650 g. À utiliser avec le plat spécial pizza, en programmant le poids. Placez toujours le plat pizza sur le plat en verre 1er niveau..

Attention cette fonction doit impérativement être utilisée avec le plat en verre installé sur les gradins afin d'optimiser la cuisson et pour garantir la longévité de votre produit.

Programmation du temps de cuisson automatique en fonction du poids	Affichage
 Tournez le bouton de sélection pour sélectionner le type d'aliment que vous souhaitez cuire, par exemple du poisson. Tournez le bouton de sélection « - / + » jusqu'à l'affichage de la lettre F. Validez votre choix de programme en appuyant sur le bouton °C/W. Le poids minimum (100 g pour le poisson) apparaît dans l'afficheur. Tournez le bouton de sélection « - / + » pour régler le poids, par exemple 150 g. Validez en appuyant sur START. La durée du programme nécessaire est calculée automatiquement. Cette durée apparaît dans l'afficheur et le programme démarre.	

décongélation

Décongeler des légumes surgelés grâce à votre four à micro-ondes vous permet de gagner un temps considérable. Pour décongeler des aliments, utilisez la fonction DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE AUTO ou la fonction MICRO-ONDES, réglée sur une puissance de 200 W.

À savoir :
Les petits morceaux de viande ou de poisson peuvent être cuits tout de suite après avoir été décongelés. Les morceaux de plus grande taille comme les rôtis de viande ou des poissons entiers, resteront légèrement congelés à l'issue du programme de décongélation.
Nous vous recommandons de les laisser reposer pendant une durée au moins égale au temps de décongélation, afin d'obtenir une température homogène.

Les aliments couverts de cristaux de glace mettront plus de temps à décongeler. Dans ce cas, vous devrez augmenter le temps de décongélation.

Recommandations:
Le temps de décongélation dépend du type d'appareil. Cela dépend également de la forme, de la taille, de la température initiale et de la qualité des aliments.

Dans la plupart des cas, les aliments doivent être retirés de leur emballage. Pensez à retirer les agrafes en métal des emballages.

À la moitié du temps de décongélation, les morceaux doivent être retournés, mélangés et séparés s'ils ont été congelés ensemble.

Décongelez la viande et le poisson en les mettant sur une soucoupe posée à l'envers sur une assiette, afin de permettre au jus de couler. S'il reste en contact avec l'aliment, il subira une surchauffe.
Ne recongelez jamais un aliment avant de l'avoir cuisiné.

Durée des programmes de décongélation :
La durée des programmes de décongélation est calculée pour des aliments congelés à -18°C. Cela vous donne une indication du temps de décongélation nécessaire, mais la durée réelle peut varier en fonction de l'épaisseur, de la forme, de la taille et du conditionnement de l'aliment.

fonction de décongélation automatique 

Choix de programmation :

Les programmes de décongélation automatique disponibles sont les suivants :

Programme selon le temps de décongélation.



d 1 correspond à 200 W (niveau de puissance pour la décongélation)
Pas de poids proposé: vous devez programmer un temps de décongélation.

Vous pouvez vous reporter au tableau (page 30) pour consulter les suggestions de temps de décongélation.

Programmes selon le poids

d 2 décongélation des viandes, volailles, poissons et légumes (de 100g à 2000g).

d 3 décongélation du pain (de 100g à 500g).

d 4 décongélation des plats cuisinés (de 100g à 2000g).

décongélation automatique	Affichage
 Tournez le bouton de sélection sur « décongélation automatique » et « d1 » apparaît dans l'afficheur.	
Tournez le bouton de sélection " - / + " pour sélectionner d2 / d3 / d4, par exemple «d2». Validez en appuyant sur °C/W.	
Pour le programme de décongélation d1, les chiffres de l'horloge clignotent dans l'afficheur. Pour les programmes de décongélation d2 / d3 / d4, 100 g (poids de décongélation minimum) apparaît dans l'afficheur.	
Tournez le bouton de sélection " - / + " pour sélectionner la durée (d1) ou le poids (d2 / d3 / d4), par exemple 700 g. Validez en appuyant sur START.	
La durée nécessaire est calculée automatiquement. La durée du programme apparaît dans l'afficheur et le programme de décongélation démarre.	



Commentaires :

Le temps de décongélation est calculé automatiquement, en fonction du poids de l'aliment. Ceci pourra dépendre de la température initiale de l'aliment (les durées sont calculées pour des aliments congelés à -18°C).

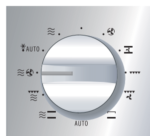
À la moitié du programme de décongélation automatique d'aliments qui pèsent plus de 350 g (sauf le pain), un bip est émis pour vous rappeler qu'il est temps de retourner les aliments pour obtenir de meilleurs résultats, et "turn" *s'affiche.* turn *Refermez la porte après avoir retourné les aliments et appuyez sur* START *pour poursuivre le programme de décongélation.*

Avec la fonction de décongélation automatique, le temps de décongélation ne peut être modifié.

Concernant les aliments ne figurant pas dans les catégories d'aliments recommandées, utilisez la fonction **MICRO-ONDES** *à la puissance 200 W ou* **d 1**.

fonction cuisson par chaleur tournante + micro-ondes

La fonction cuisson par chaleur tournante + micro-ondes vous permet d'associer la cuisson par micro-ondes avec la cuisson par chaleur tournante, vous permettant de gagner un temps considérable. Les niveaux de puissance micro-ondes suivants sont disponibles : 100-200-300-400-500 W. La température de cuisson peut être ajustée par paliers de 10°C allant de 50°C à 250°C.
Le temps de cuisson pouvant être défini est compris entre 0 et 60 minutes.

Programmation de la fonction cuisson par CHALEUR TOURNANTE + micro-ondes		Affichage
	Tournez le bouton de sélection pour choisir la fonction CUISSON AVEC CHALEUR TOURNANTE + MO. 500 W clignote dans l'afficheur pour vous demander de choisir le niveau de puissance du micro-ondes souhaité.	
	Tournez le bouton de sélection " - / + " pour régler le niveau de puissance du micro-ondes souhaité, par exemple 200 W (la puissance maximum pour une cuisson combinée est de 500 W). Validez en appuyant sur °C/W ; 200° clignote pour vous demander de choisir la température de cuisson souhaitée.	 
	Tournez le bouton de sélection "-/+" pour régler la température de cuisson souhaitée, par exemple 150°. Validez en appuyant sur °C/W ; les chiffres de l'horloge clignotent dans l'afficheur.	 
	Tournez le bouton de sélection " - / + " pour régler la durée de cuisson nécessaire, par exemple 30 minutes.	
	Validez en appuyant sur START, le four s'allume et le programme démarre.	



Commentaires :
Le temps de cuisson peut être ajusté à tout moment, simplement en tournant le bouton de sélection.



Recommandations:
En cas d'utilisation du four en position de cuisson combinée par chaleur tournante + micro-ondes, n'utilisez pas de récipient en métal.



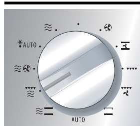
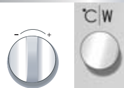
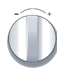
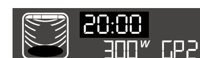
Attention:
Ne préchauffez jamais votre four en position cuisson par chaleur tournante + micro-ondes car cela pourrait endommager l'appareil.



Attention cette fonction doit impérativement être utilisée avec le plat en verre installé sur les gradins afin d'optimiser la cuisson et pour garantir la longévité de votre produit.

fonction gril + micro-ondes

Cette fonction vous donne la possibilité d'utiliser le mode gril + micro-ondes en même temps, ce qui permet une cuisson rapide. Vous pouvez associer indifféremment l'un des trois niveaux de gril avec l'un des niveaux de puissance du micro-ondes jusqu'à 700 W.

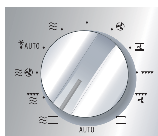
Programmation de la FONCTION GRIL + MICRO-ONDES		Affichage
	Tournez le bouton de sélection pour choisir la fonction GRIL + MICRO-ONDES. Le niveau de puissance 500 W clignote dans l'afficheur pour vous demander de choisir le niveau de puissance du micro-ondes souhaité.	
 	Tournez le bouton de sélection " - / + " pour réduire le niveau de puissance du micro-ondes, par exemple, 300 W. Validez en appuyant sur °C/W ; GP3 clignote pour vous demander de choisir le niveau de gril souhaité.	 
	Tournez le bouton de sélection " - / + " pour réduire le niveau de puissance du gril, par exemple, GP2. Validez en appuyant sur °C/W ; les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter.	
	Tournez le bouton de sélection " - / + " pour définir le temps de cuisson combiné micro-ondes + gril nécessaire, par exemple 20 minutes.	
	Validez en appuyant sur START, le four s'allume et le programme démarre.	



Commentaire:
La durée du programme peut être ajustée à tout moment, simplement en tournant le bouton de sélection " - / + ".

Attention cette fonction doit impérativement être utilisée avec le plat en verre installé sur les gradins afin d'optimiser la cuisson et pour garantir la longévité de votre produit.

fonction traditionnel + micro-ondes

Programmation de la fonction cuisson par TRADI + micro-ondes		Affichage
	Tournez le bouton de sélection pour choisir la fonction TRADI + MO. 700 W clignote dans l'afficheur pour vous demander de choisir le niveau de puissance du micro-ondes souhaité.	
	Tournez le bouton de sélection " - / + " pour régler le niveau de puissance du micro-ondes souhaité, par exemple 200 W (la puissance maximum pour une cuisson combinée est de 500 W). Validez en appuyant sur °C/W ; 200° clignote pour vous demander de choisir la température de cuisson souhaitée.	 
	Tournez le bouton de sélection "-/+" pour régler la température de cuisson souhaitée, par exemple 150°. Validez en appuyant sur °C/W ; les chiffres de l'horloge clignotent dans l'afficheur.	 
	Tournez le bouton de sélection " - / + " pour régler la durée de cuisson nécessaire, par exemple 30 minutes.	
	Validez en appuyant sur START, le four s'allume et le programme démarre.	



Commentaires :
Le temps de cuisson peut être ajusté à tout moment, simplement en tournant le bouton de sélection.



Recommandations:
En cas d'utilisation du four en position de cuisson combinée tradi + micro-ondes, n'utilisez pas de récipient en métal.



Attention:
Ne préchauffez pas votre four en position traditionnel+micro-ondes, cela pourrait endommager l'appareil.

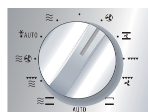


Attention cette fonction doit impérativement être utilisée avec le plat en verre installé sur les gradins afin d'optimiser la cuisson et pour garantir la longévité de votre produit.

fonction cuisson par chaleur tournante

La fonction cuisson par chaleur tournante vous permet de cuire et dorer des aliments sur 1,2 ou 3 niveaux.

Programmation de la fonction cuisson par CHALEUR TOURNANTE — **Affichage**



Tournez le bouton de sélection pour choisir la fonction CUISSON PAR CHALEUR TOURNANTE. 200° clignote dans l'afficheur pour vous demander de choisir la température de cuisson souhaitée.



Tournez le bouton de sélection ”- / + “ pour régler la température de cuisson souhaitée, par exemple 180°. Validez en appuyant sur °C/W ; les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter.





Tournez le bouton de sélection ”-/+“ pour régler la durée de cuisson, par exemple 40 minutes.



Validez en appuyant sur START, le four s'allume et le programme démarre.



Commentaires :

Le temps de cuisson peut être ajusté à tout moment, simplement en tournant le bouton de sélection “ - / + “.
Vous pouvez préchauffer votre four en chaleur tournante ou par la touche préchauffage rapide et revenir sur cette séquence
Un bip est émis pour indiquer que la température programmée est atteinte.

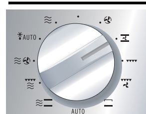
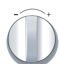
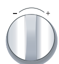


Recommandations :

La température de cuisson peut être ajustée par paliers de 10°C allant de 50°C à 250°C.
Le temps de cuisson pouvant être défini est compris entre 0 et 90 minutes.
Il est préférable de programmer la durée minimum puis de rallonger la durée si nécessaire ; vérifiez en fonction de la couleur des aliments.
Positionnez toujours les accessoires (la grille, le plat émaillé ou la lèche-frite)au 1er ou 2ème niveau d'insertion; ceci optimisera la distribution de la chaleur et la qualité de la cuisson.
Utilisez des récipients résistants à la chaleur.
Protégez vos mains pour sortir les plats du four car ils peuvent devenir très chauds.
Si vous souhaitez décongeler des aliments après utilisation des fonctions de cuisson par chaleur tournante, nous vous recommandons de laisser le four refroidir pendant 10 minutes ; ceci permettra d'obtenir de meilleurs résultats.

fonction traditionnel pulsé

La fonction cuisson tradi pulsé vous permet de cuire et dorer des aliments.
La température de cuisson peut être ajustée par paliers de 10°C allant de 50°C à 250°C.

Programmation de la fonction tradi pulsé		Affichage
	Tournez le bouton de sélection pour choisir la fonction TRADI PULSE. 200° clignote pour vous demander de choisir la température de cuisson souhaitée.	
 	Tournez le bouton de sélection ” - / + “ pour régler la température de cuisson souhaitée, par exemple 180°. Validez en appuyant sur °C/W ; les chiffres de l’horloge clignotent dans l’afficheur.	 
	Tournez le bouton de sélection ” - / + “ pour régler la durée de cuisson nécessaire si vous le souhaitez, par exemple 40 minutes.	
	Validez en appuyant sur START, le four s’allume et le programme démarre	



Vous pouvez préchauffer votre four en chaleur tournante ou par la touche préchauffage rapide et revenir ensuite sur cette séquence

fonction gril ▾▾▾▾

Cette fonction s'utilise pour cuire et dorer des aliments comme les gratins ou les viandes.
Elle peut s'utiliser avant ou après la cuisson, en fonction de la recette.



Attention :
Les zones accessibles du four peuvent devenir chaudes en cas d'utilisation du gril. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, nous recommandons aux adultes de surveiller les enfants en cas d'utilisation du four, car la température est élevée.
Lors de l'utilisation du gril, vous devez vous protéger les mains pour sortir les plats et utiliser des récipients qui supportent des températures élevées, tels que le verre à feu ou la porcelaine.

Il existe 3 niveaux de gril :

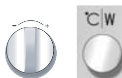
PUISSANCE DE GRIL

Faible (GP 1) pour les gratins ou pour dorer les plats plus délicats.

Moyenne (GP 2) pour les gratins ou pour dorer les plats plus délicats.

Forte (GP 3) pour griller viandes et poissons

Insérez la grille en fonction de la hauteur du récipient ou de l'aliment.
Positionner la leche frites 1er niveau si nécessaire.

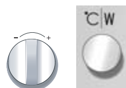
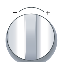
Programmation de la fonction GRIL		Affichage
	Tournez le bouton de sélection pour choisir la fonction gril. GP3 clignote pour vous demander de choisir le niveau de gril souhaité.	
	Tournez le bouton de sélection " - / + " pour réduire le niveau de puissance du gril, par exemple, GP2. Validez en appuyant sur °C/W ; les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter dans l'afficheur.	 
 	Tournez le bouton de sélection " - / + " pour définir le temps de grillade nécessaire, par exemple 20 minutes. Validez en appuyant sur START, le four s'allume et le programme démarre.	



Commentaire :
*Le temps de grillade peut être ajusté à tout moment, simplement en tournant le bouton de sélection " - / + "**Voir guide de cuisson page 30*

fonction gril pulsé *Voir guide de cuisson page 30*

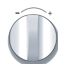
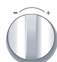
Cette fonction vous donne la possibilité d'utiliser le mode gril + ventilation en même temps, ce qui procure une cuisson homogène pour les aliments denses.
La température de cuisson peut être ajustée par paliers de 10°C allant de 50°C à 200°C.

Programmation de la fonction gril Pulsé		Affichage
	Tournez le bouton de sélection pour choisir la fonction GRIL PULSE. 200° clignote pour vous demander de choisir la température de cuisson souhaitée.	
	Tournez le bouton de sélection " - / + " pour régler la température de cuisson souhaitée, par exemple 180°. Validez en appuyant sur °C/W ; les chiffres de l'horloge clignotent dans l'afficheur.	 
	Tournez le bouton de sélection " - / + " pour régler la durée de cuisson nécessaire si vous le souhaitez, par exemple 40 minutes.	
	Validez en appuyant sur START, le four s'allume et le programme démarre.	


Commentaires :
Le temps de cuisson peut être ajusté à tout moment, simplement en tournant le bouton de sélection " - / + ".
Vous pouvez préchauffer votre four à micro-ondes de la même manière que pour un programme de cuisson par chaleur tournante.
Un bip est émis pour indiquer que la température programmée est atteinte.
Voir guide de cuisson p30

fonction sole

Cette fonction de cuisson s'effectue par l'élément inférieur. Recommandé pour la cuisson des plats humides (quiches...) et les préparations à pâtes levées(cakes,brioches)
La température de cuisson peut être ajustée par paliers de 10°C allant de 50°C à 250°C.

Programmation de la fonction sole		Affichage
	Tournez le bouton de sélection pour choisir la fonction SOLE. 180° clignote pour vous demander de choisir la température de cuisson souhaitée.	
 	Tournez le bouton de sélection " - / + " pour régler la température de cuisson souhaitée, par exemple 180°. Validez en appuyant sur °C/W ; les chiffres de l'horloge clignotent dans l'afficheur.	 
	Tournez le bouton de sélection " - / + " pour régler la durée de cuisson nécessaire, par exemple 40 minutes.	
	Validez en appuyant sur START, le four s'allume et le programme démarre.	



Commentaires :

Le temps de cuisson peut être ajusté à tout moment, simplement en tournant le bouton de sélection " - / + ".

Vous pouvez préchauffer votre four à micro-ondes de la même manière que pour un programme de cuisson par chaleur tournante.

Un bip est émis pour indiquer que la température programmée est atteinte. *Voir tableau page 30*

verrouillage enfant

Vous pouvez programmer la fonction « VERROUILLAGE ENFANT » pour interdire l'utilisation de votre four à micro-ondes.

Pour activer cette option :





Appuyez sur la touche START/STOP pendant 5 secondes en laissant la porte ouverte, jusqu'à ce que le symbole représentant une clé apparaisse dans l'afficheur. 2 bips sont émis pour confirmer que votre four à micro-ondes est temporairement verrouillé. Aucun programme n'est alors disponible.

Pour annuler :



Suivez la même procédure: Appuyez sur la touche START/STOP pendant 5 secondes en laissant la porte ouverte. Le symbole représentant une clé disparaît et l'horloge s'affiche. 2 bips sont émis pour confirmer la procédure.

minuterie

Vous pouvez également programmer la fonction « MINUTERIE » de votre four à micro-ondes.

Pour régler la minuterie :



Tournez le bouton de sélection sur OFF.

Tournez le bouton de sélection " - / + " pour régler la durée souhaitée.



Validez en appuyant sur START.

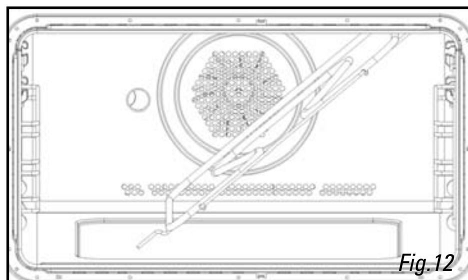
Le compte à rebours de la durée programmée commence

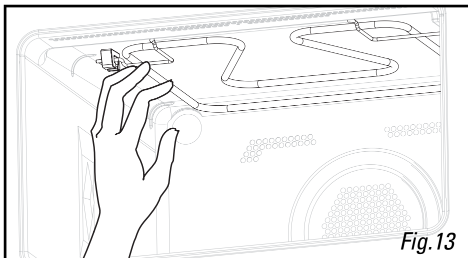
3 bips sont émis pour annoncer la fin de la durée programmée.



Pour annuler, ouvrez la porte et appuyez sur STOP.

Nous vous recommandons de nettoyer le four régulièrement et de retirer tout dépôt alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Utilisez une éponge humide avec un peu de savon. Si la propreté de l'appareil n'est pas assurée, sa surface peut se détériorer ce qui réduira considérablement sa durée de vie et présentera un danger. Si la porte ou le joint sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'être réparé par un professionnel qualifié.


Fig.12


Fig.13

Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur.

Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre .

Si l'odeur du four est déplaisante ou si le four est encrassé, faites bouillir une tasse d'eau avec du jus de citron pendant 2 minutes et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.

Pour nettoyer la partie supérieure de la cavité, abaissez la résistance du gril *(Fig.12)*.
Décrochez la résistance du gril en appuyant sur la tige située en haut à gauche *(Fig.13)*.

GUIDE DE CUISSON

DECONGELATION:

Aliment	Quantité	Durée	Recommandations
Pâte feuilletée ou brisée	400 g	1 - 3 min	Posez sur du papier essuie-tout ; tournez à mi-cuisson
Coquilles St Jacques	500 g	5 - 7 min	Posez sur une assiette ; remuez à mi-cuisson
Crevettes roses pelées	100 g	1 - 2 min	" "
Crevettes roses entières	200 g	2 - 4 min	" "
Langoustines/Gambas (10)	500 g	6 - 8 min	" "
Fraises Framboises / griottes Groseilles à maquereau / myrtilles / cassis	250 g	7 - 9 min 6 - 8 min 5 - 7 min	

Rechauffage: Utilisez la séquence automatique "C" selon le poids ou choisissez vous même le temps de réchauffage.

Aliment	Quantité	Durée	Puissance
Lait, Bouillon	1 bol 300 g	1.30 min à 2.30 min	700W Ne pas couvrir et remuer en cours réchauffage
Soupe	1 bol 300 g 4 bols 330g x 4	2 à 3 min 9 à 10 min	700W Ne pas couvrir et remuer en cours réchauffage
Plat cuisiné	1 pers (300g)	3 à 4 min	700W Couvrir et remuer en cours réchauffage
Viandes cuites en sauce	4 tranches	6 à 8 min	700W Couvrir et remuer en cours réchauffage

Rechauffage sur 2 niveaux:

Positionnez le plat en verre 1er niveau et la grille 3 ème niveau.

Lorsque vous réchauffez des plats déja cuits, veillez à toujours recouvrir votre plat

Aliments Homogènes (purée, petits pois, céleris etc	2 assiettes de 200g	4 à 6min
Aliments hétérogènes (Cassoulet,Bourguignon,Raviolis etc	2 assiettes de 300g	6 à 8min

guide de cuisson en position cuisson par chaleur tournante + micro-ondes

Utilisez un plat convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre). Lorsque cela est possible, faites cuire les rôtis sans barde afin d'éviter fumée et projections de graisse.
Après la cuisson, assaisonnez le rôti, enveloppez-le dans du papier aluminium et laissez-le ainsi pendant 10 minutes. Ceci aidera les fibres de la viande à se détendre et le rôti sera plus moelleux.

Aliments	Qté	Programmation MO + CHALEUR TOURNANTE	Durée (min)	Recommandations Insérer au 2e niveau
Épaule d'agneau sur l'os	1300 g	200 W + 200°C	32 - 37	Dans la lèche-frite
Entrecôte	800 g	200 W + 200°C	23 - 28	Dans un plat, sur la grille
Poulet/pintade	1200 g	200 W + 200°C	35 - 40	Dans un plat, sur la grille, niv 1
Rôti de dinde	800 g	300 W + 180°C	32 - 37	Dans un plat, sur la grille
Rôti de porc	1200 g	300 W + 180°C	47 - 52	Dans un plat, sur la grille
Veau-rôti	1000 g	300 W + 180°C	37 - 42	Dans un plat, sur la grille
Quiche		200 W + 200°C	30 - 35	Dans un plat, sur la grille
Pain complet		200 W + 250°C	20 - 25	moule à cake 1er niveau

Cuisson sur 2 niveaux: (pour la patisserie, préferez la séquence sans micro-ondes)

Pour cuire en même temps un rôti de veau de 800g et un gratin de pommes de terre de 800g, réglez comme suit:
55min à 170°c + 300W
Mettez le gratin dans le plat en verre 1er niveau et le rôti dans un plat sur la grille 3ème niveau

guide de cuisson en position gril + micro-ondes

Cette fonction permet de réchauffer les plats cuisinés surgelés: retirez le produit de la barquette (si elle n'est pas compatible avec les Micro-ondes) et posez la dans le plat en verre 1er niveau: ***Ne pas couvrir***.
Pour la cuisson, utilisez un plat convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre).
Mettez l'aliment sur un plat et posez-le sur la grille au niveau 1. Retournez l'aliment à mi-cuisson.
Lorsque cela est possible, faites cuire les rôtis sans barde afin d'éviter fumée et projections de graisse.
Après la cuisson, assaisonnez le rôti, enveloppez-le dans du papier aluminium et laissez-le ainsi pendant 10 minutes. Ceci aidera les fibres de la viande à se détendre et le rôti sera plus moelleux.

Aliments	Quantité	Programmation	Durée
Épaule d'agneau (désossée et ficelée)	1300 g	200 W + GP3	40 - 45 min
Entrecôte	800 g	200 W + GP3	18 - 23 min
Poulet, pintade	1200 g	500 W + GP3	25 - 27 min
Rôti de dinde	800 g	300 W + GP3	27 - 32 min
Rôti de porc	1000 g	300 W + GP3	35 - 40 min
Rôti de veau	1200 g	300 W + GP2	50 - 55 min
Gratin de pommes de terre	1100 g	700 W + GP1	20 - 25 min
Plats cuisinés surgelés (hachis parmentier, moussaka, lasagnes)	500 g	700 W + GP1	12 - 14 min

guide de cuisson traditionnel + micro-ondes

Utilisez un plat convenant au micro-ondes et résistant à la chaleur.
*avant de mettre le plat effectuez un préchauffage sur la séquence " Préchauffage rapide" puis sélectionnez la séquence de cuisson traditionnel + micro-ondes.

Aliments	Programmation	Durée	Niveau
Gâteau au fromage blanc*	100W+200°C	42-45 min	2 ème
Pudding	200W+200°C	20 min	2 ème
Quiche*	200W+200°C	30 min	2 ème
Gratins dauphinois	300W+200°C	30-35 min	1er
Gâteau pâte levée	200W+200°C	45 min	2 ème

guide de cuisson en position cuisson sans micro-ondes

PLATS		NIV		NIV				NIV			TEMPS DE CUISSON
VIANDES:											
Rôti de porc (1kg)			160°C	2							90 min plat sur grille
Rôti de veau (1kg)			180°C	2							70-75 min plat sur grille
Rôti de boeuf (1 kg)	220°C*	2							190°C	1	35-40 plat sur grille
Agneau (1.5 kg)			180°C	2							70-75 min plat sur grille
Volaille (1.2 kg)			180°C	1					180°C	1	90-120 min palt sur grille
grosse volaille	200°C	1									
Lapin			230°C	2							40-45 min
Côtes de porc							P3	3			25-30 min
Côtes d'agneau							P3*	3			15-17 min
Côtes de boeuf							P3	2			20-25 min
Tranches lard							P3*	3			15-20 min
POISSONS:											
Entiers (1.2 kg)			180°C	2			P3*				35-45 min plat sur la grille
Grillés											15-20 min
LEGUMES:											
Gratin p. de terre	200°C	2									50-55 min plat sur grille
Lasagnes			180°C	2							40-45 min plat sur grille
Tomates farcies	200°C	2	180°C	2							45-55 min plat sur grille
PATISSERIES:											
Génoise			150°C	2	160°C	1					35-45 min
Biscuit roulé	220°C*	2									6-8 min plat en verre
Quatre-quarts					170°C	1					40-50 min moule sur grille
Sablés			160°C	2							20-25 min plat patisserie
Crème			160°C	2							35-45 min au bain-marie
Pâte à choux			180°C	2							35-40 min plat pâtisserie
Pâte feuilletée	220°C*	2									15-25 min plat pâtisserie
Tartes	200°C	1									35-40 min moule sur grille
Quiches	200°C	1									35-45 min moule sur grille
Soufflé					200°C	1					50-55 min sur la grille
Pain grillé							P3	3			3-4 min sur la grille

* Préchauffez le four à la température indiquée.

En gril effectuez le préchauffage sur la séquence “Gril”
En cuisson “Gril” aliments posés sur la grille, placer le plat émaillé au premier niveau pour recueillir le jus de cuisson.
Un bain marie doit toujours débuter avec de l’eau chaude: ne pas trop remplir le plat.
Cuisson, sur 2 niveaux: en chaleur tournante
Exemples de cuisson de plat de même nature: 2 tartes, 2 biscuits,2 pizzas etc
ou de natures différentes: un poisson+un roti etc
Utilisez le 1er et 3ème niveau.
Le retrait des plats ne s’effectuant pas nécessairement en même temps.

Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction conformes aux normes CEI/EN/NF EN 60705 ;
La Commission Électrotechnique Internationale, SC.59K, a établi une norme relative aux mesures comparatives de performance effectuées sur différents fours à micro-ondes.
Nous recommandons ce qui suit pour cet appareil :

Test	Charge	Durée approx.	Niveau de puissance	Récipients/ Recommandations
Crème aux œufs (12.3.1)	1000 g	18 min	500 W	Pyrex 227 Plat en verre 1er
Gâteau de Savoie (12.3.2)	475 g	7 min	700 W	Pyrex 254B Plat en verre 1er niveau
Pain de viande (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Plat en verre 1er
Décongélation de la viande (13.3)	500 g	11 min	200 W	Plat en verre
Décongélation de framboises (B.2.1)	250 g	6 min	200 W	Sur une assiette plate Grille 1er
Gratin de pommes de terre (12.3.4)	1100 g	25 min	Gril puissance faible + 700 W	Pyrex 827 Sur plat en verre 1er
Poulet (12.3.6)	1200 g	26 min	Gril puissance forte + 500 W	Placez sur la grille + lèche-frite Insérez-la au 1er niveau à partir du bas Retournez à mi-cuisson
		40 min	Cuisson par chaleur tournante 200°C + 200 W	Utilisez un plat en terre Placez sur la grille insérée au 1er niveau à partir du bas
Gâteau (12.3.5)	700 g	20 min	Cuisson par chaleur tournante 220°C + 200 W	Pyrex 828 Placez sur la grille au 1er niveau

Si vous avez des doutes sur le bon fonctionnement de votre appareil, ceci ne signifie pas forcément que celui-ci est en panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

Vous constatez que	Solution
Le compte à rebours a bien lieu mais l'appareil ne fonctionne pas (l'aliment n'est pas réchauffé) et "DEMO" clignote dans l'afficheur.	Le mode « démonstration » est activé. Pour basculer en mode « opérationnel », appuyez simultanément sur les trois touches suivantes :
La mise en marche de l'appareil ne s'effectue pas.	Vérifiez que votre appareil est branché correctement. Vérifiez que la porte du four est fermée correctement. Vérifiez que la fonction "verrouillage enfant" n'est pas activée.
L'appareil continue de faire du bruit après la fin du programme.	Pour éliminer la vapeur résiduelle, votre appareil est équipé d'une fonction de ventilation retardée. En fonction du mode de cuisson choisi (solo / gril / combiné), la ventilation du four continuera éventuellement à fonctionner après la fin du programme.
Vous constatez la présence de vapeur sur le verre.	Essuyez la condensation avec un chiffon.
Les aliments ne sont pas réchauffés en position micro-ondes.	Vérifiez que les ustensiles conviennent à une utilisation dans un four à micro-ondes et que le niveau de puissance est adapté.
De la fumée s'échappe du gril au début du programme.	Retirez tous les résidus alimentaires situés sur l'élément chauffant avant chaque utilisation.
L'appareil produit des étincelles.	Nettoyez l'appareil à fond : retirez toute trace de graisse, de particules alimentaires, etc. Assurez-vous qu'aucun objet en métal n'est situé à proximité des parois du four. N'utilisez jamais d'objets en métal avec le gril. Ne faites jamais fonctionner votre four à vide.



Wichtig:
Diese Betriebsanleitung mit dem Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder veräußert werden, sichergehen, dass die Betriebsanleitung beigelegt wird. Vor der Installation und Benutzung des Geräts sollten folgende Hinweise zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.

Sicherheitshinweise

Ihr Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch zum Garen, Erhitzen oder Auftauen von Lebensmitteln bestimmt. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aus dem unsachgemäßen Gebrauch resultieren.

Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, von Personen (und Kindern) mit körperlich, wahrnehmerisch oder mental eingeschränkten Fähigkeiten oder von Menschen ohne Erfahrung oder Kenntnis benutzt zu werden, außer, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht werden oder zuvor in die Gerätebenutzung eingewiesen worden sind.

Überprüfen Sie, dass die Kochutensilien mikrowellengeeignet sind. Kein Zubehör im Ofen stehen lassen, wenn er ausgeschaltet ist.Zur Vermeidung von Schäden an Ihrem Gerät dieses nie leer oder ohne Teller benutzen.

Nichts in die Schlossöffnungen an der Vorderseite des Geräts einführen. Dies könnte zu Schäden am Gerät führen und Reparaturarbeiten erforderlich machen. Die Türdichtungen sind regelmäßig auf ihren einwandfreien Zustand zu überprüfen. Sollten diese Bereiche beschädigt sein, so ist das Gerät nicht zu verwenden. Lassen Sie es durch einen Fachmann überprüfen.

Lassen Sie das Gerät während des Aufwärmens von Lebensmitteln in Kunststoffbehältern oder in Papier aufgrund der Entzündungsgefahr nicht unbeaufsichtigt.

Bei den Funktionen Mikrowelle und Mikrowelle + Umluft wird von der Verwendung von Metallbehältern, Gabeln, Löffeln, Messern sowie Metallverschlüssen für Gefrierbeutel abgeraten.

Zur Vermeidung von Verbrennungen sind die Inhalte von Fläschchen und Gläschen für Babys umzurühren oder zu schütteln, und die Temperatur ist vor dem Verzehr zu überprüfen. Fläschchen nie mit Sauger erhitzen (Explosionsgefahr).

Es ist darauf zu achten, dass Kinder das Gerät nicht als Spielzeug nutzen. Kinder das Gerät nicht unbeaufsichtigt nutzen lassen, es sei denn, dass entsprechende Weisungen gegeben wurden, damit das Kind das Gerät sicher bedienen kann und die Gefahren einer unsachgemäßen Nutzung versteht.

Erhitzte Nahrungsmittel nur mit isolierenden Topfhandschuhen aus dem Gerät nehmen. Manche Gefäße absorbieren die Hitze der Lebensmittel und werden sehr heiß.

Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in hermetisch verschlossenen Behältern erhitzt werden, es besteht Explosionsgefahr. Es wird empfohlen, keine Eier in der Schale und keine ganzen hartgekochten Eier in der Mikrowelle zu erhitzen, denn es besteht auch nach Ende der Garzeit Explosionsgefahr.

Die Erhitzung von Getränken in der Mikrowelle kann zu plötzlichem Hochschießen und Verspritzen der kochenden Flüssigkeit führen. Beim Umgang mit dem Gefäß ist Vorsicht geboten.

Bei Erhitzung kleiner Mengen (Würstchen, Croissant usw.) ein Glas Wasser mit in den Garraum stellen.Zu langes Erhitzen kann die Lebensmittel austrocknen und verkohlen. Um dies zu vermeiden, nie die gleichen Garzeiten anwenden, die für das Garen in einem herkömmlichen Backofen empfohlen werden.

Kommt es zu Rauchbildung, das Gerät anhalten oder von der Stromversorgung trennen und die Tür geschlossen lassen, um eventuelle Flammen zu ersticken.

Funktionsprinzip

Für den Garvorgang werden elektromagnetische Wellen eingesetzt. Sie sind in unserer Umwelt genauso vorhanden wie Radiowellen, Licht oder Infrarotstrahlen.
Ihre Frequenz bewegt sich im 2450 MHz-Bereich.
Ihr Verhalten:

- Sie werden von Metall zurückgeworfen.
- Sie durchdringen alle anderen Materialien.
- Sie werden von Wasser-, Fett- und Zuckermolekülen absorbiert.

Wenn ein Lebensmittel Mikrowellen ausgesetzt ist, wird durch die schnelle Bewegung der Moleküle Wärme erzeugt.

Die Eindringtiefe der Wellen in das Lebensmittel beträgt ca. 2,5 cm. Wenn das Lebensmittel dicker ist, so erfolgt das Durchbraten durch Wärmeleitung, wie beim traditionellen Kochen. Im Inneren des Lebensmittels wird durch die Mikrowellen lediglich ein thermischer Vorgang hervorgerufen. Sie sind folglich nicht gesundheitsschädlich.

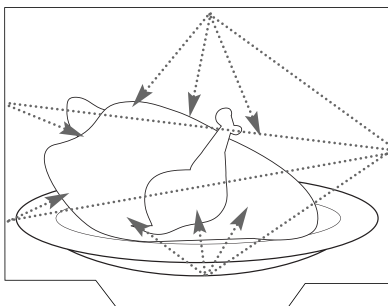
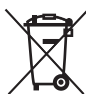


Abb. 01

Umweltschutz

Das Verpackungsmaterial des Gerätes ist wiederverwertbar. Führen Sie es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie es in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.



Auch in das Gerät wurden viele wiederverwertbare Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht mit anderen Abfällen zu mischen sind. Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie 2002/96/EG für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein. Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach dem nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte. Wir danken für Ihren Beitrag zum Umeltschutz.

Vor dem Anschließen



Achtung:
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät während des Transports nicht beschädigt wurde (beschädigte Tür oder Dichtung usw.) Sollten Sie vor der Nutzung eine Beschädigung feststellen, nehmen Sie mit Ihrem Händler Kontakt auf.

Wir empfehlen, die Produktreferenzen des Geräts auf der Seite „Kundendienst und Kundenbeziehungen“ zu notieren.

Elektrische Anschlüsse

Prüfen, ob:
- die Leistung der Installation ausreicht.
- die Versorgungsleitungen in gutem Zustand sind.
- der Drahtquerschnitt mit den Installationsregeln übereinstimmt.
- die Anlage mit einem thermischen Schutz von 16 Ampère ausgerüstet ist.

Im Zweifelsfall mit Ihrem Elektriker Kontakt aufnehmen.

Der Stromanschluss ist vor Einschub des Geräts in das Möbel herzustellen.

Die elektrische Sicherheit ist durch den korrekten Einbau zu gewährleisten. Beim Einbau sowie bei der Pflege muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Die Sicherungen müssen abgeschaltet oder herausgenommen werden.

Das Gerät muss mit einem (genormten) Stromkabel mit 3 Leitern mit 1,5 mm² (1 Ph + 1 N + Erdung) angeschlossen werden, die an das einphasige 220 - 240 V ~ Netz über eine Steckdose 1 Ph +1 N + Erdung nach IEC Norm 60083 angeschlossen sein müssen oder gemäß der Installationsregeln. Der Schutzleiter (gelbgrün) ist an die **O**-Klemme des Geräts anzuschließen und muss mit der Erdung der Installation verbunden werden.
Bei Anschluss mit Stecker muss dieser nach Einbau des Geräts zugänglich sein.

Der Nulleiter der Mikrowelle (blauer Draht) muss an den Nulleiter des Netzes angeschlossen werden.

In der elektrischen Anlage eine dem Benutzer zugängliche Vorrichtung einplanen. Der Benutzer muss in der Lage sein, entsprechend den Installationsregeln das Gerät entweder über den Stecker oder über einen Schalter von der Stromversorgung zu trennen.
Um jegliche Gefahr auszuschalten, muss ein beschädigtes Kabel vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person vergleichbarer Qualifizierung ausgetauscht werden.



Achtung:
Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Zwischenfälle aufgrund nicht vorhandener oder nicht ordnungsgemässer Erdung.

Bei Abweichungen vom Normalzustand das Gerät vom Stromnetz trennen oder die Sicherung des Geräteanschlusses herausnehmen.

Für alle anderen als geschultes Personal ist es gefährlich, Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchzuführen, bei denen die vor Mikrowellen schützende Abdeckung entfernt wird.

Einbau

Das Gerät kann beliebig unter einer Arbeitsfläche oder in einem Säulenmöbel (offen oder geschlossen) mit den passenden Abmessungen für den Einbau installiert werden *(Abb. 02).*


Das Gerät nach Transport von einem kalten an einen warmen Ort nicht unmittelbar in Betrieb nehmen (etwa 1 bis 2 Stunden warten), denn die Kondensation kann zu einer Betriebsstörung führen.

Abb. 02

Das Gerät

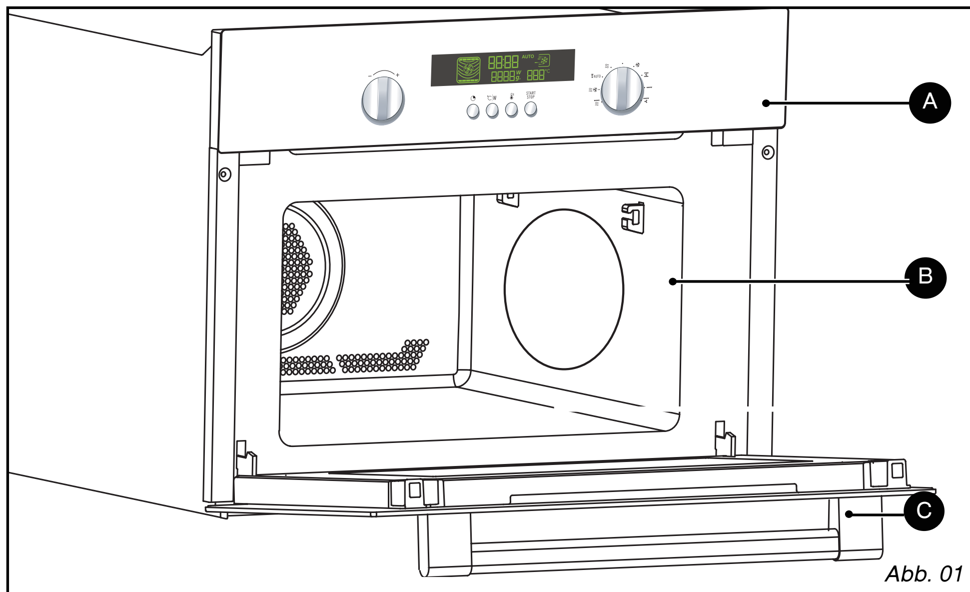


Abb. 01

- **A** Bedienleiste
- **B** Garraum
- **C** Türgriff

Zubehör

- **Der Rost** *(Abb. 01):* zum Bräunen oder Grillen. Der Rost darf in der Position Mikrowelle, Grill + Mikrowelle oder Umluft + Mikrowelle auf keinen Fall zusammen mit anderen Metallbehältern benutzt werden. Sie können jedoch Lebensmittel in einer Aluschale erhitzen, wenn Sie die Aluschale auf einen Teller stellen, damit sie nicht mit dem Gitter in Berührung kommt.

Achten Sie darauf, dass die Gerichte im Vergleich zu den Kanten des Gitters richtig zentriert sind, damit die Luft ungehindert zirkulieren kann.

- **Glasschale** *(Abb. 02):* Sie wird als Garteller verwendet.
- **Emailleblech** *(Abb. 03):* Zur Hälfte mit Wasser gefüllt kann es für das Garen im Wasserbad verwendet werden. Es kann auch als Garteller verwendet werden.



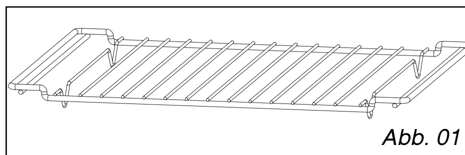
Bemerkungen:
Das Emailleblech darf nicht in der Funktion Mikrowelle verwendet werden. Dadurch könnte der Ofen beschädigt werden.

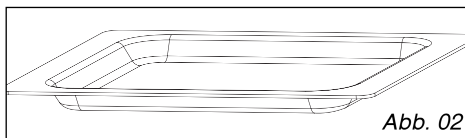
- **Rost + Glasschale:** Schieben Sie das Glasgefäß zum Braten und zum Auffangen von Bratensaft unter den Rost *(Abb. 04).*
- **Die Seitenroste** *(Abb. 05/06):* 2 Einschubböden mit Haken ermöglichen die Verwendung des Zubehörs auf 3 Ebenen.

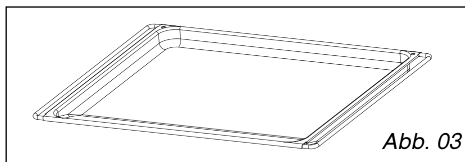
  Je nach Garmodus und Lebensmittelart stehen 3 Einschubhöhen zur Verfügung.

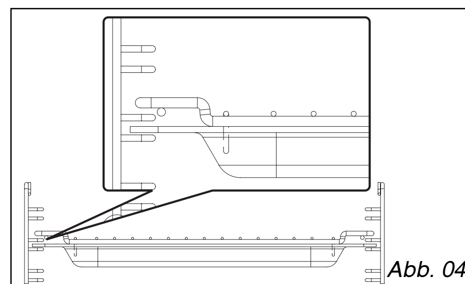
  In der Position **Grill oder Grill + Mikrowelle** wird das Zubehör (Rost oder Glasschale) für dickere Speisen (z. B. Braten) in der 1. Einschubebene und für dünnere Lebensmittel wie z.B. Koteletts oder Würstchen in der 3. Einschubebene verwendet.

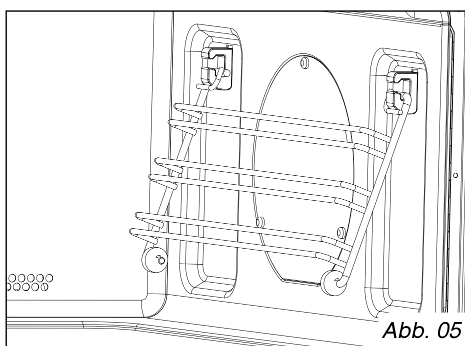
  In der Position Garen mit oder ohne Mikrowelle können Sie den Rost oder das Glasgefäß je nach Gericht in die erste oder zweite Einschubebene schieben.


Abb. 01


Abb. 02


Abb. 03


Abb. 04


Abb. 05

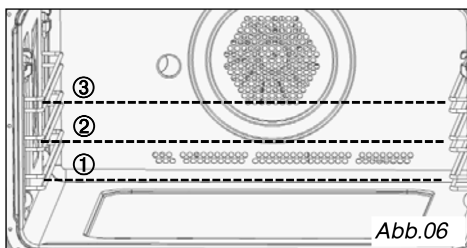
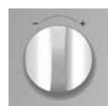


Abb.06

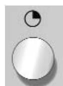
Bedienbereich



Abb. 01



Ⓐ Mit dem Wahlknopf „- / +“ können Uhrzeit, Programmdauer, Leistungsstufe, die Art und Gewicht des Lebensmittels sowie die Temperatur eingestellt werden.



Ⓑ Mit der UHRZEIT-Taste kann die Uhrzeit eingestellt werden.



Ⓒ Mit der °C/W-Taste werden die Einstellungen bestätigt.



Ⓓ Die Taste SCHNELLES VORHEIZEN ermöglicht ein schnelles Aufheizen des Ofens auf 170°C.



Ⓔ Über die START/STOP-Taste wird ein Programm gestartet oder ein laufendes Programm unterbrochen oder gestoppt.



Ⓕ Mit dem Wahlknopf FUNKTION/ PROGRAMM AUTO kann der Programmtyp bzw. die Automatikfunktion gewählt werden.

Funktionswahlknopf

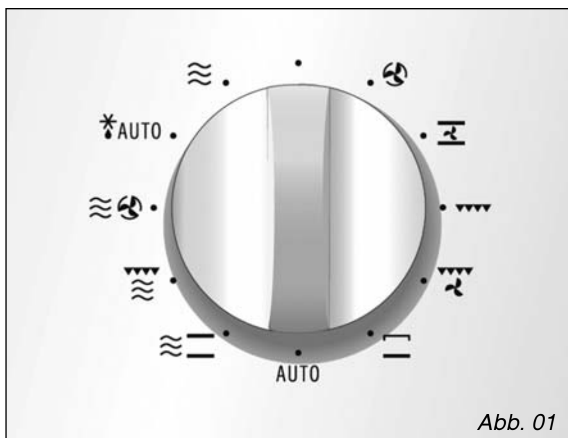


Abb. 01

Die Anzeige

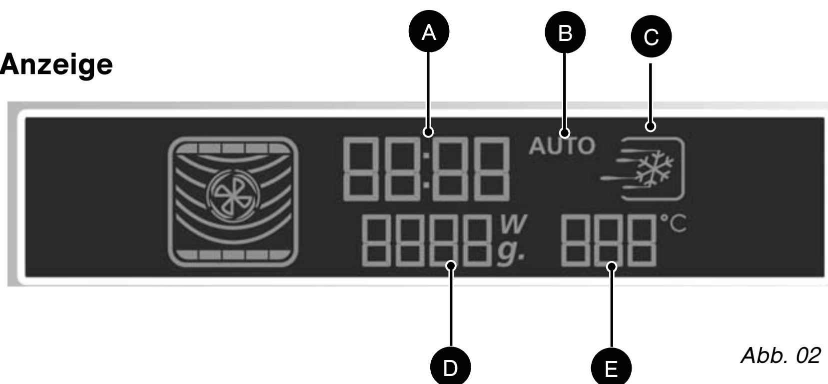


Abb. 02

Die Anzeige führt Sie durch die Programmierung der verschiedenen Einstellungen:

- **A** Uhrzeit
  Programmdauer
- **B** Automatikprogramme
- **C** Automatisches Auftauen
- **D** Leistungseinstellung der Mikrowelle (**W**att),
  Gewicht des Lebensmittels (**g**ramm)
- **E** Temperatur

Einstellung/Änderung der Uhrzeit

Nachdem Sie Ihr Gerät an das Stromnetz angeschlossen haben oder nach längerem Stromausfall blinkt „00:00“ im Anzeigefeld.

Einstellung der Uhrzeit		Anzeige
	Zum Einstellen der Uhrzeit den Knopf drehen, zum Beispiel auf 6:30.	00:00
START STOP	Zur Bestätigung die UHRZEIT- oder START-Taste drücken. Ein akustisches Signal bestätigt die Einstellung der Uhr.	06:30

Bei Zeitumstellung		Anzeige
	UHRZEIT-Taste drücken. Die Uhrzeitanzeige blinkt.	06:30
	Neue Uhrzeit (z. B. 7:30) durch Drehen des Wahlschalters programmieren.	
START STOP	Zur Bestätigung die UHRZEIT- oder START-Taste drücken. Ein akustisches Signal bestätigt die Einstellung der neuen Uhrzeit.	07:30

Bemerkungen:
Wenn die Taste für die Uhrzeiteinstellung nicht gedrückt wird, so wird die angezeigte Uhrzeit automatisch nach einer Minute gespeichert.

Ihr Gerät verfügt über eine Speicherfunktion, damit die Uhrzeit bei Stromausfall noch einen Tag lang angezeigt wird.

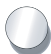


Die Helligkeit der Anzeige kann gesenkt werden, indem die Uhrzeit-Taste 5 Sekunden gedrückt wird. Dann leuchtet nur noch die Hintergrundbeleuchtung.
Wenn die Taste erneut 5 Sekunden gedrückt wird, schaltet sich die Anzeigenbeleuchtung wieder komplett ein.



Sofortiger Garvorgang

Ihr Gerät ist jetzt angeschlossen und zeigt die richtige Uhrzeit an.
Die Tür mit Hilfe des Handgriffs öffnen. Speisen in das Gerät stellen, Tür wieder schließen.
Wenn die Tür nicht richtig geschlossen ist, funktioniert das Gerät nicht.



Wenn die Tür während eines Programms geöffnet ist, wird dieses nicht annuliert, sondern nur unterbrochen.Die Tür schließen und auf die START/STOP-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen.



Wenn innerhalb einer Minute nichts unternommen wurde, werden die Einstellungen annuliert und müssen neuprogrammiert werden.



Zur Programmunterbrechung bei geschlossener Tür die START/STOP-Taste drücken.

Ein Programm kann annuliert werden, indem die START/STOP-Taste 2 Sekunden lang gedrückt wird oder der Wahlknopf auf OFF gedreht wird.



Drei Signaltöne zeigen das Ende jedes Programms an, und in der Anzeige wird erneut die Zeit angezeigt.

Wenn die Tür offen gelassen wird, erlischt das Licht nach 3 Minuten.



Zur Ableitung der Feuchtigkeit verfügt Ihr Gerät über ein zeitverzögertes Gebläse. Je nach gewähltem Garmodus (Solo/Grill/Kombi) kann das Gebläse unter Umständen noch nach Ende des Programms laufen. Es hält automatisch an.



Bemerkungen:
Während des Garens können weder Temperatur noch Leistungsstufe geändert werden. Um diese zu ändern, muss die Garzeit erneut programmiert werden.
Wenn die Tür nach dem Garvorgang nicht geöffnet wird, ertönen 10 Minuten lang jede Minute 3 Signaltöne.

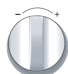
Funktion Schnelles Vorheizen 

Zum Vorheizen des Ofens die Funktion Schnelles Vorheizen wählen.

Aktivierung dieser Option:



Taste SCHNELLES VORHEIZEN drücken, die Uhr blinkt und zeigt 10 Minuten an. Die Dauer kann mit Hilfe des Wahlknopfes verkürzt werden



Mit der Taste START bestätigen, die Temperatur wird angezeigt (170°C, feste Temperatur).

Aufheben:

STOP-Taste einige Sekunden lang drücken.

Mikrowellenfunktion ≈

Verwendung der Leistungsstufen

Leistungsstufe	Anwendung
1000 W / 900 W	Schnelles Erhitzen von Getränken, Wasser und Gerichten mit viel Flüssigkeit. Garen von stark wasserhaltigen Lebensmitteln (Suppen, Saucen, Tomaten usw.).
800 W / 700 W	Garen frischen oder tiefgekühlten Gemüses.
600 W	Schokolade schmelzen.
500 W	Garen von Fisch und Schalentieren. Erhitzen auf 2 Ebenen. Garen von getrocknetem Gemüse bei geringer Wärmezufuhr. Erhitzen oder Garen empfindlicher Lebensmittel auf Eibasis.
400 W / 300 W	Zubereitung von Milchprodukten, Marmelade bei geringer Wärmezufuhr.
200 W	Auftauen von Hand. Butter, Eis weich werden lassen.
100 W	Auftauen von cremehaltigem Gebäck.

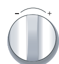
LEISTUNG DER MIKROWELLE: 1000 W

Programmierung über Leistungsstufen | **Anzeige**



Den Wahlknopf auf die Funktion Mikrowelle drehen. Die maximale Leistungskraft, 1000 W, blinkt in der Anzeige.

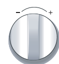




Durch Drehen des Wahlknopfes „- / +“ kann die Leistung der Mikrowelle reduziert werden, beispielsweise auf 500 W.
Leistungsstufe durch Drücken von °C/W bestätigen; die Wahl wird durch einen Signalton bestätigt.
In der Anzeige beginnen die Ziffern der Uhr zu blinken.







Wahlknopf „- / +“ drehen, um die Programmdauer zu definieren, z. B. 10 Minuten.



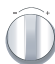


Durch Drücken von START bestätigen. Der Ofen wird eingeschaltet und das Programm läuft an.



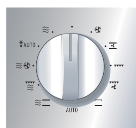
Bemerkungen:
Wenn die Tür während des Garvorgangs geöffnet wird, wird der Vorgang unterbrochen und die Restgarzeit blinkt in der Anzeige. Zur Beendigung des Programms Tür schließen und auf START drücken.

Achtung! Für diese Funktion ist unbedingt die eingeschobene Glasschale zu verwenden, um den Garvorgang zu optimieren und die lange Funktionsdauer Ihres Geräts zu garantieren.



Die Garzeit kann jederzeit durch Drücken des Wahlknopfes „- / +“ angepasst werden.

Expressprogramm

Expressprogrammierung		Anzeige
	Wahlknopf auf OFF drehen, dann 1 Sekunde lang auf die Taste START drücken, um ein Expressprogramm von 30 Sekunden zu definieren. Die Mikrowelle arbeitet auf voller Leistung (1.000 W). Der Ofen wird eingeschaltet und das Programm läuft an.	
	Es kann ein Expressprogramm von bis zu 2 Min. 30 Sek. definiert werden. Bis zu einer Minute werden bei jedem Drücken auf START 30 Sekunden zum Programm hinzugefügt. Fünfmal auf die Taste drücken, um die maximale Dauer von 2 Min. 30 Sek. festzulegen. Nach Anlaufen des Programms kann die Programmdauer durch Drehen des Wahlknopfes „+ / -“ bis auf 2 Min. 30 Sek. geändert werden.	

Aufwärmen und Warmhalten

Aufwärmen und Warmhalten („heat & hold“)	Anzeige
Wenn Sie Ihr Gericht am Ende des Mikrowellenprogramms im Ofen lassen, ohne die Tür zu öffnen, wird nach 2 Minuten die Funktion „Aufwärmen und Warmhalten“ gestartet,damit das Gericht warm bleibt. Der Beginn der Warmhaltefunktion wird durch zwei lange Signaltöne angegeben, und im Ofen schaltet sich das Licht ein. Nach 15 Minuten wird durch 3 Signaltöne das Ende des Programms „Aufwärmen und Warmhalten“ angezeigt.	

Erhitzen auf 2 Ebenen siehe Seite 30

Die besten Ergebnisse beim gleichzeitigen Aufwärmen zweier Gerichte werden erzielt, wenn die Mikrowellenfunktion auf 500 Watt programmiert ist.



Empfehlungen:
Die Teller mit einer für die Mikrowelle geeigneten Folie oder einem umgedrehten Teller abdecken. Die unten angegebenen Zeiten gelten für das Erwärmen von Lebensmitteln aus dem Kühlschrank oder Konserven bei Raumtemperatur.

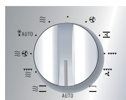
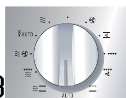
Automatische Garfunktionen 

Mit der automatischen Garfunktion werden Garzeit und -art automatisch je nach Lebensmittelart und Gewicht programmiert. Die Position für automatisches Garen kann mit dem Wahlknopf eingestellt werden.

Leitfaden für Automatikfunktionen

Gemüse Frisch U1 U2 Gefriergut U3	Über diese Funktion kann Gemüse zwischen 100 g und 1.000 g gegart werden. Gemüse wird in der Mikrowellenposition gegart. Frisches Gemüse nehmen und vor dem Garvorgang Flüssigkeit hinzufügen: - bis zu 200 g: 2 EL Wasser - bis zu 500 g: 50 ml Wasser - bis zu 1.000 g: 100 ml Wasser Ein der Gemüsemenge angepasstes Gefäß verwenden und abdecken (außer beim Garen von Champignons). Nach halber Garzeit weist ein Signalton darauf hin, dass das Gemüse umgerührt werden muss, und auf der Anzeige erscheint „turn“. Sie können Fett und Gewürze hinzufügen. Nach der Garzeit das Gemüse einige Minuten ruhen lassen. Kategorie U1 wählen, um härteres Gemüse zu kochen, das mehr Ballaststoffe enthält: Rosenkohl, geraspelter Weißkohl, Karottenscheiben, Selleriewürfel usw. Kategorie U2 zum Kochen zarterer Gemüsesorten wählen, die mehr Wasser enthalten: Zucchinischeiben oder -würfel, dünne Lauchscheiben, in gleich große Scheiben geschnittene Kartoffeln, Blattspinat, Fenchel, Blumenkohl- oder Brokkoliröschen usw. Kategorie U3 zum Kochen von tiefgefrorenem Gemüse wählen: Karottenscheiben, Blumenkohl- oder Broccoliröschen, Rosenkohl, dünne Lauchscheiben, Zucchini in Scheiben oder Würfeln, Blattspinat.Diese Funktion (C) wird zum Aufwärmen von Tiefkühlgerichten (Lasagne, Kartoffelgratin, Hackfleisch mit Kartoffelbrei, Fischgratin usw.) zwischen 100 g und 1.000 g verwendet. Die Gerichte werden in der Mikrowellenposition gegart. Die Zubereitung aus der Verpackung nehmen und auf ein mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Gefäß passender Größe legen. Ein besseres Ergebnis wird erzielt, wenn das Mikrowellengefäß mit Folie für die Mikrowelle oder einem umgedrehten Teller abgedeckt wird. Um eine gleichmäßige Wärmeverteiung zu erreichen, das Gericht anschließend zwei Minuten ruhen lassen.
Fisch F	Über diese Funktion (F) können Fischportionen zwischen 100 g und 1.000 g gegart werden. Alle Fischsorten eignen sich für die Zubereitung in der Mikrowelle. Stellen Sie sicher, dass der Fisch frisch ist. Das Gericht wird in der Mikrowellenposition gegart. Der Fisch kann im Ganzen, in Scheiben oder als Filet gegart werden. Wenn Sie den Fisch als Ganzes garen möchten, erzielen Sie ein besseres Ergebnis, wenn der dickste Teil des Fischs mehrfach angeschnitten wird. Den Fisch in ein rundes oder ovales für die Mikrowelle geeignetes Gefäß geben, 2 bis 3 EL Wasser, Zitronensaft oder Weißwein hinzufügen und mit dem Deckel des Gefäßes oder Mikrowellenfolie abdecken; nach dem Garvorgang würzen. Nach halber Garzeit ertönt ein Signalton und „turn“ blinkt in der Anzeige, um daran zu erinnern, dass der Fisch umgedreht werden sollte, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

Leitfaden für Automatikfunktionen

 Geflügel FC	Mit dieser Funktion (FC) können ganze Hähnchen oder Hähnchenstücke (Schenkel) von 500 g - 2.000 g gegart und gebräunt werden. Beim Garen von Hähnchen werden die Funktionen Mikrowelle + Umluft kombiniert. Ein für die Mikrowelle geeignetes, hitzebeständiges Geschirr, vorzugsweise aus Ton, verwenden (weniger Spritzer als bei Glasgeschirr). Hähnchenschenkel können direkt in die Auffangschale aus Glas gelegt werden. Um Spritzer zu vermeiden die Haut vor dem Garen anschneiden. Etwas Öl zum Hähnchen geben, salzen, pfeffern und falls gewünscht andere Gewürze zugeben. Ganzes Hähnchen: Das Gefäß auf den Rost auf Einschubebene 1 geben. Hähnchenschenkel: bis zu einem Gewicht von 900 g das Gefäß auf den Rost auf Einschubebene 2 geben. Nach dem Garvorgang das Hähnchen noch 5 Minuten im Garraum ruhen lassen.
FB  Rind FP Schwein	Mit dieser Funktion können Braten zwischen 500 g und 2.000 g gegart werden. Kategorie FB wählen, um Rinderbraten zu garen und zu bräunen. Kategorie FP wählen, um Schweinebraten zu garen und zu bräunen. Der Garvorgang kombiniert Mikrowelle + Umluft und Mikrowelle + Grill. Ein für die Mikrowelle geeignetes, hitzebeständiges Geschirr, vorzugsweise aus Ton, verwenden (weniger Spritzer als bei Glasgeschirr). Wenn möglich, Braten ohne Speckschicht garen, um Rauchentwicklung und Fettspritzer zu vermeiden. Die besten Ergebnisse erzielt man mit dünnem Braten. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und vor dem Garvorgang 1 Stunde bei Umgebungstemperatur belassen. Nach dem Garen den Braten in Alufolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen. Dadurch können sich die Fleischfasern entspannen, und der Braten wird zarter.

Leitfaden für Automatikfunktionen

Frische Fertiggerichte C	Über diese Funktion (C) können tiefgekühlte Fertiggerichte (Lasagne, Kartoffelgratin Hackfleisch mit Kartoffelbrei, Fischgratin usw.) zwischen 100 g und 1.000 g gegart werden. Die Gerichte werden in der Mikrowellenposition gegart. Die Zubereitung aus der Verpackung nehmen und falls notwendig (siehe Hinweis auf der Verpackung) auf ein mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Gefäß passender Größe legen. Ein besseres Ergebnis wird erzielt, wenn das Mikrowellengefäß mit Folie für die Mikrowelle oder einem umgedrehten Teller abgedeckt wird. Um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu erreichen, das Gericht anschließend zwei Minuten ruhen lassen.
Frische Pizza P1 Tiefgefrorene Pizza P2	Mit dieser Funktion können Pizzas im Ofen gegart und gebräunt werden. Kategorie P1 wählen, um **frische** Pizza auf dem Pizzateller zu garen und zu bräunen. Es werden 12 Min. angezeigt, Garzeit falls nötig anpassen. Die Pizza wird in der Position Mikrowelle + Grill gegart. Kategorie P2 wählen, um **tiefgefrorene** Pizza zwischen 125 g und 650 g zu garen und zu bräunen. Mit dem Pizzaspezialteller verwenden und das Gewicht programmieren. Pizzateller immer auf die Glasschale in Einschubebene 1 stellen.

Achtung! Für diese Funktion ist unbedingt die eingeschobene Glasschale zu verwenden, um den Garvorgang zu optimieren und die lange Funktionsdauer Ihres Geräts zu garantieren.

Programmierung der automatischen Garzeit je nach Gewicht	Anzeige
Mit dem Wahlknopr die gewünschte Lebensmittelart einstellen, zum Beispiel Fisch.	AUTO U1
Wahlknopf „**- / +**“ so weit drehen, bis der Buchstabe F angezeigt wird.	AUTO F
Programmwahl durch Drücken der Taste °C/W bestätigen. Das Mindestgewicht (100 g für Fisch) wird angezeigt.	AUTO 100g F
Gewicht mit dem Wahlknopf „**- / +**“ einstellen, z. B. 150 g. Mit Start bestätigen.	AUTO 150g F
Die Dauer des Programms wird automatisch berechnet. Diese Dauer erscheint in der Anzeige und das Programm wird gestartet.	02:30 AUTO F

Auftauen

Über die Auftaufunktion Ihrer Mikrowelle können Sie beim Auftauen von Gemüse viel Zeit sparen. Zum Auftauen von Lebensmitteln die Funktion AUTOMATISCHES AUFTAUEN AUTO oder MIKROWELLE auf 200 W verwenden.

Tipps:
Kleine Fleisch- oder Fischstücke können sofort nach dem Auftauen gegart werden. Größere Stücke wie Braten oder ganze Fische bleiben nach dem Auftauprogramm leicht gefroren.
Damit sie eine gleichmäßige Temperatur erreichen, empfehlen wir, sie mindestens genauso lange ruhen zu lassen, wie sie aufgetaut wurden.

Lebensmittel, die eine Kristalleisschicht aufweisen, tauen langsamer auf. In diesem Fall muss die Auftauzeit verlängert werden.

Empfehlungen:
Die Auftauzeit hängt vom Gerätetyp ab. Sie hängt auch von Form, Größe, Ausgangstemperatur und Qualität der Nahrungsmittel ab.

In den meisten Fällen sind die Nahrungsmittel aus der Verpackung zu nehmen. Auch Metallklammern der Verpackung müssen entfernt werden.

Nach der Hälfte der Auftauzeit das Gefriergut umdrehen, gemischtes Gefriergut mischen und trennen.

Fleisch und Fisch auf eine umgedrehte Untertasse in einem Teller auftauen, damit der Saft ablaufen kann. Wenn das aufzutauende Gut mit dem Saft in Kontakt bleibt, wird es überhitzt.
Einmal aufgetaute Nahrungsmittel nur nach Verarbeitung wieder einfrieren.

Dauer der Auftauprogramme:
Die Dauer der Auftauprogramme ist für Lebensmittel bei -18°C berechnet. Dies gibt Ihnen einen Anhaltspunkt für die erforderliche Auftauzeit, die tatsächliche Zeit variiert mit Dicke, Form, Größe und Verpackung des Lebensmittels.

Automatische Auftaufunktion 

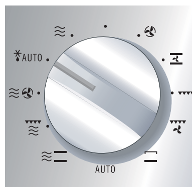
Programmwahl:

Es stehen 2 automatische Auftauprogramme zur Verfügung:

Programme je nach Auftauzeit

d 1 entspricht 200 W (Auftauleistung)

Kein Gewicht vorgeschlagen: Es muss eine Auftauzeit programmiert werden.



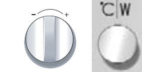
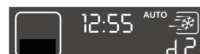
Die Tabelle auf Seite 30 gibt einen Anhaltspunkt zu den Auftauzeiten.

Programme je nach Gewicht

d 2 Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse (100 g bis 2.000 g).

d 3 Auftauen von Brot (100 g bis 500 g).

d 4 Auftauen von Fertiggerichten (100 g bis 2.000 g).

Automatisches Auftauen		Anzeige
	Wahlknopf auf „Automatisches Auftauen“ drehen; „d1“ wird angezeigt.	
	Mit dem Wahlknopf „- / +“ d2 / d3 / d4 einstellen, z. B. „d2“. Zum Bestätigen auf „°C/W“ drücken.	
	Beim Auftauprogramm d1 blinken die Ziffern der Uhr in der Anzeige. Bei den Auftauprogrammen d2 / d3 / d4 wird 100 g (Mindestauftaugewicht) angezeigt.	
START STOP	Mit dem Wahlknopf „- / +“ die Dauer (d1) oder das Gewicht (d2 / d3 / d4), z. B. 700 g, einstellen. Mit START bestätigen.	
	Die Dauer des Programms wird automatisch berechnet. Die Dauer des Programms erscheint auf der Anzeige, und das Auftauprogramm wird gestartet.	

Bemerkungen:

Die Auftauzeit wird automatisch in Abhängigkeit vom Gewicht des Lebensmittels berechnet. Sie kann von der Ausgangstemperatur des Lebensmittels abhängen (die Dauer wird auf der Grundlage einer TK-Temperatur von -18°C berechnet).

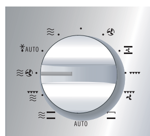
Bei Lebensmitteln mit einem Gewicht von über 350 g (außer Brot) ertönt in der Mitte des Auftauprogramms ein Signalton, der darauf hinweist, dass die Lebensmittel umgedreht werden müssen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Gleichzeitig wird turn *angezeigt. Nach Umdrehen der Lebensmittel die Tür wieder schließen und auf START drücken, um das Auftauprogramm fortzusetzen.*

Mit der Funktion “Automatisches Auftauen” kann die Auftauzeit nicht geändert werden.

Für Lebensmittel, die in keiner der Kategorien empfohlener Lebensmittel aufgeführt sind, die Funktion **MIKROWELLE** *bei 200 W oder* **d1** *verwenden.*

Funktion Garen mit Umluft + Mikrowelle

Die Funktion Umluft + Mikrowelle verbindet den Garvorgang in der Mikrowelle mit dem Garen über Umluft und ermöglicht Ihnen erhebliche Zeiterparnis. Folgende Leistungsstufen der Mikrowelle stehen zur Verfügung: 100-200-300-400-500 W. Die Gartemperatur kann in 10°C-Schritten im Bereich 50°C bis 250°C angepasst werden.
Die Garzeit liegt zwischen 0 und 60 Minuten.

Programmierung der Funktion Garen mit UMLUFT + Mikrowelle	**Anzeige**
 Den Wahlknopf auf GAREN MIT UMLUFT + MW drehen. Auf der Anzeige blinkt 500 W, um Sie aufzufordern, die gewünschte Mikrowellenleistung einzustellen.	
 Drehen Sie den Wahlknopf „- / +“ auf die gewünschte Mikrowellenleistung, z. B. 200 W (die maximale Leistung für kombiniertes Garen beträgt 500 W). Mit °C/W bestätigen; 200° blinkt, um Sie aufzufordern, die gewünschte Gartemperatur einzustellen.	 
 Mit dem Wahlknopf „- / +“ die gewünschte Gartemperatur, z. B. 150°, einstellen. Mit °C/W bestätigen; die Ziffern der Uhr blinken in der Anzeige.	 
 Mit dem Wahlknopf „- / +“ die erforderliche Garzeit, z. B. 30 Minuten, einstellen.	
 Mit START bestätigen. Der Ofen schaltet sich ein und das Programm wird gestartet.	



Bemerkungen:
Die Garzeit kann jederzeit durch Drücken des Wahlknopfes angepasst werden.



Empfehlungen:
Bei kombinierter Nutzung von Umluft + Mikrowelle kein Metallgefäß verwenden.



Achtung:
Das Gerät nie in der Funktion Umluft + Mikrowelle vorwärmen, das Gerät könnte beschädigt werden.



Achtung! Für diese Funktion ist unbedingt die eingeschobene Glasschale zu verwenden, um den Garvorgang zu optimieren und die lange Funktionsdauer Ihres Geräts zu garantieren.

Funktion Grill + Mikrowelle

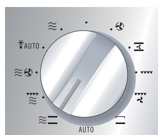
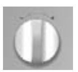
Mit dieser Funktion können Grill und Mikrowelle kombiniert genutzt werden, um die Garzeit zu verkürzen. Sie können eine der drei Grillstufen mit einer der Leistungsstufen der Mikrowelle bis 700 W kombinieren.

Programmierung der Funktion GRILL + MIKROWELLE	Anzeige
Den Wahlknopf auf die Funktion GRILL + MIKROWELLE drehen. Auf der Anzeige blinkt 500 W, um Sie aufzufordern, die gewünschte Mikrowellenleistung einzustellen.	500 W
Drehen Sie den Wahlknopf „- / +“, um die Mikrowellenleistung zu reduzieren, z. B. auf 300 W. Mit °C/W bestätigen; GP3 blinkt, um Sie aufzufordern, die gewünschte Grillstufe zu wählen.	300 W 300 W GP3
Auswahlknopf „- / +“ drehen, um die Grillstufe zu reduzieren, z. B. auf GP2. Mit °C/W bestätigen; die Ziffern der Uhr blinken in der Anzeige.	00:00 300 W GP2
Mit dem Wahlknopf „- / +“ die erforderliche Garzeit mit Mikrowelle + Grill einstellen, z. B. 20 Minuten.	20:00 300 W GP2
Mit START bestätigen; der Ofen schaltet sich ein und das Programm wird gestartet.	

Bemerkung:
Die Programmdauer kann jederzeit durch Drehen des Wahlknopfes „- / +“ angepasst werden.

Achtung! Für diese Funktion ist unbedingt die eingeschobene Glasschale zu verwenden, um den Garvorgang zu optimieren und die lange Funktionsdauer Ihres Geräts zu garantieren.

Funktion traditionell + Mikrowelle

Programmierung der Funktion TRADI + Mikrowelle		Anzeige
	Wahlknopf auf die Funktion TRADI + MW drehen. Auf der Anzeige blinkt 700 W, um Sie aufzufordern, die gewünschte Mikrowellenleistungeinzustellen.	
	Drehen Sie den Wahlknopf „- / +“ auf die gewünschte Mikrowellenleistung, z. B. 200 W (die maximale Leistung für kombiniertes Garen beträgt 500 W). Mit °C/W bestätigen; 200° blinkt, um Sie aufzufordern, die gewünschte Gartemperatur einzustellen.	 
	Mit dem Wahlknopf „- / +“ die gewünschte Gartemperatur, z. B. 150°, einstellen. Mit °C/W bestätigen; die Ziffern der Uhr blinken in der Anzeige.	 
	Mit dem Wahlknopf „- / +“ die erforderliche Garzeit, z. B. 30 Minuten, einstellen.	
	Mit START bestätigen. Der Ofen schaltet sich ein und das Programm wird gestartet.	



Bemerkungen:
Die Garzeit kann jederzeit durch Drücken des Wahlknopfes angepasst werden.



Empfehlungen:
Bei kombinierter Nutzung von Traditionell + Mikrowelle kein Metallgefäß verwenden.



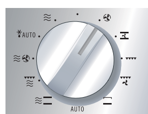
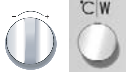
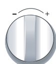
Achtung:
Heizen Sie den Ofen in der Position traditionell + Mikrowelle nicht vor; er könnte dadurch beschädigt werden.



Achtung! Für diese Funktion ist unbedingt die eingeschobene Glasschale zu verwenden, um den Garvorgang zu optimieren und die lange Funktionsdauer Ihres Geräts zu garantieren.

Funktion Garen mit Umluft 

Mit der Umluftfunktion können Lebensmittel auf 1, 2 oder 3 Ebenen gegart und gebräunt werden.

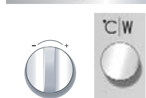
Programmierung der Funktion Garen mit UMLUFT		Anzeige
	Den Wahlknopf auf GAREN MIT UMLUFT drehen. 200° blinkt auf der Anzeige, um Sie aufzufordern, die gewünschte Gartemperatur zu wählen.	
	Mit dem Wahlknopf „- / +“ die erforderliche Gartemperatur, z. B. 180°, einstellen. Mit °C/W bestätigen; die Ziffern der Uhr blinken in der Anzeige.	 
	Mit dem Wahlknopf „- / +“ die Garzeit , z. B. 40 Minuten, einstellen.	
	Mit START bestätigen. Der Ofen schaltet sich ein und das Programm wird gestartet.	

 **Bemerkungen:**
Die Garzeit kann jederzeit durch Drücken des Wahlknopfes „- / +“ angepasst werden.
Sie können den Ofen mit Umluft oder mit der Taste „Schnelles Vorheizen“ vorheizen und auf diese Garabfolge zurückschalten.
Wenn die programmierte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton.

 **Empfehlungen:**
Die Gartemperatur kann in 10 °C-Schritten im Bereich 50°C bis 250°C angepasst werden.
Es können Garzeiten zwischen 0 und 90 Minuten eingestellt werden.
Es ist ratsam, zunächst die Mindestdauer einzustellen und diese dann je nach erzielter Bräunung der Nahrungsmittel gegebenenfalls zu verlängern.
Zubehör (Rost, Emailleblech oder Auffangschale) immer auf die 1. oder 2. Einschubebene stellen; dadurch werden Wärmeverteilung und Qualität des Garvorgangs optimiert.
Hitzebeständige Gefäße verwenden.
Schützen Sie beim Herausnehmen der Gerichte Ihre Hände, da diese sehr heiß sein können.
Wenn Sie nach Nutzung der Umluftfunktionen Lebensmittel auftauen möchten, empfehlen wir, den Garraum 10 Minuten abkühlen zu lassen; dadurch erreichen Sie ein besseres Ergebnis.

Funktion Traditionelle Umluft 

Mit der traditionellen Umluftfunktion können Nahrungsmittel gegart und gebräunt werden.
Die Gartemperatur kann in 10°C-Schritten im Bereich 50°C bis 250°C angepasst werden.

Programmierung der Funktion traditionelle Umluft		Anzeige
	Wahlknopf auf die Funktion TRADI UMLUFT drehen. 200° blinkt, um Sie aufzufordern, die gewünschte Gartemperatur zu wählen.	
	Mit dem Wahlknopf „- / +“ die erforderliche Gartemperatur, z. B. 180°, einstellen. Mit °C/W bestätigen; die Ziffern der Uhr blinken in der Anzeige.	 
	Mit dem Wahlknopf „- / +“ kann die gewünschte Garzeit, z. B. 40 Minuten, eingestellt werden.	
START STOP	Mit START bestätigen; der Ofen schaltet sich ein und das Programm wird gestartet.	



Sie können den Ofen mit Umluft oder mit der Taste “Schnelles Vorheizen” vorheizen und auf diese Garabfolge zurückschalten.

Grillfunktion ▾▾▾▾

Mit dieser Funktion können Nahrungsmittel wie Gratins oder Fleisch gegart und gebräunt werden. Je nach Funktion des Rezepts kann sie vor oder nach dem Garvorgang eingesetzt werden.



Achtung:
Erreichbare Gerätebereiche können bei Nutzung des Grills heiß werden. Kinder müssen ferngehalten werden.
Wenn das Gerät im Kombi-Modus eingesetzt wird, sollten Kinder es aufgrund der hohen Temperaturen nur unter der Aufsicht Erwachsener verwenden.
Bei Nutzung des Grills die Hände schützen, wenn die Gerichte aus dem Gerät geholt werden, und hitzebeständige Behälter wie feuerfestes Glas oder Keramik verwenden.

Es gibt 3 Grillebenen:

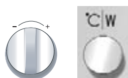
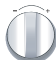
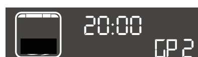
GRILLEISTUNG

Niedrig (GP 1) für Gratins oder zum Bräunen von empfindlichen Gerichten.

Mittel (GP 2) für Gratins oder zum Bräunen von empfindlichen Gerichten.

Hoch (GP 3) zum Grillen von Fleisch und Fisch.

Die Einschubhöhe je nach Höhe des Behälters oder Lebensmittels wählen.
Auffangschale falls erforderlich in Einschubebene 1 schieben.

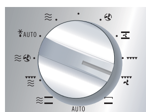
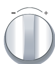
	Programmierung der GRILL-Funktion	**Anzeige**
	Den Wahlknopf auf die Grillfunktion drehen. GP3 blinkt, um Sie aufzufordern, die gewünschte Grillstufe zu wählen.	
	Wahlknopf „- / +“ drehen, um die Grillstufe zu reduzieren, z. B. GP2. Mit °C/W bestätigen; die Ziffern der Uhr beginnen in der Anzeige zu blinken.	 
	Mit dem Wahlknopf „- / +“ die erforderliche Grillzeit, z. B. 20 Minuten, einstellen.	
	Mit START bestätigen. Der Ofen schaltet sich ein und das Programm wird gestartet.	



Bemerkung:
Die Garzeit kann jederzeit durch Drücken des Wahlknopfes „- / +“ angepasst werden (Siehe Gartabelle Seite 30).

Umluftgrillfunktion *Siehe Gartabelle Seite 30*

Mit dieser Funktion können Grill und Umluft kombiniert genutzt werden, um kompakte Speisen homogen zu garen.
Die Gartemperatur kann in 10 °C-Schritten im Bereich 50°C bis 200°C angepasst werden.

Programmierung der Umluftgrillfunktion		Anzeige
	Wahlknopf auf die Funktion UMLUFTGRILL drehen. 200° blinkt, um Sie aufzufordern, die gewünschte Gartemperatur zu wählen.	
 	Mit dem Wahlknopf „- / +“ die erforderliche Gartemperatur, z. B. 180°, einstellen. Mit °C/W bestätigen; die Ziffern der Uhr blinken in der Anzeige.	 
	Mit dem Wahlknopf „- / +“ kann die gewünschte Garzeit, z. B. 40 Minuten, eingestellt werden.	
	Mit START bestätigen; der Ofen schaltet sich ein und das Programm wird gestartet.	



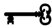
Bemerkungen:
Die Garzeit kann jederzeit durch Drücken des Wahlknopfes „- / +“ angepasst werden.
Die Mikrowelle kann auf die gleiche Art vorgewärmt werden wie für ein Umluftprogramm.
Wenn die programmierte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton.
Siehe Gartabelle S. 30.

Bodenfunktion

In dieser Funktion erfolgt das Garen auf dem unteren Heizelement. Empfohlen für feuchte Speisen (Quiches usw.) und für Zubereitungen mit aufgehendem Teig (Kastenkuchen, Napfkuchen). Die Gartemperatur kann in 10 °C-Schritten im Bereich 50°C bis 250°C angepasst werden.

Programmierung der Bodenfunktion	Anzeige
Wahlknopf auf die Funktion BODEN drehen. 180° blinkt, um Sie aufzufordern, die gewünschte Gartemperatur zu wählen.	180 °C
Mit dem Wahlknopf „- / +“ die erforderliche Gartemperatur, z. B. 180°, einstellen. Mit °C/W bestätigen; die Ziffern der Uhr blinken in der Anzeige.	180 °C / 00:00 180 °C
Mit dem Wahlknopf „- / +“ die erforderliche Garzeit einstellen, z. B. 40 Minuten.	40:00 180 °C
Mit START bestätigen; der Ofen schaltet sich ein und das Programm wird gestartet.	

Bemerkungen:
Die Garzeit kann jederzeit durch Drücken des Wahlknopfes „- / +“ angepasst werden.
Die Mikrowelle kann auf die gleiche Art vorgewärmt werden wie für ein Umluftprogramm.
Wenn die programmierte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton. Sie Tabelle S. 30.

Kindersicherung 

Um die Benutzung der Mikrowelle zu verhindern, kann die Funktion „KINDERSICHERUNG“ programmiert werden.

Aktivierung dieser Option:

Bei geöffneter Tür 5 Sekunden lang die Taste START/STOP drücken, bis das Schlüsselsymbol in der Anzeige erscheint. 2 Signaltöne bestätigen die vorübergehende Verriegelung der Mikrowelle. Es steht kein Programm zur Verfügung.

Aufheben der Kindersicherung:

Gleiches Verfahren: Taste START/STOP 5 Sekunden lang bei geöffneter Tür drücken. Das Schlüsselsymbol erlischt und die Uhrzeit wird angezeigt. 2 Signaltöne bestätigen den Vorgang.

Kurzzeitwecker

Auch die Funktion „KURZZEITWECKER“ Ihrer Mikrowelle kann programmiert werden.

Einstellung des Kurzzeitweckers:

Wahlknopf auf OFF drehen.

Wahlknopf „- / +“ auf die gewünschte Dauer drehen.

Zur Bestätigung auf Start drücken.

Der Countdown der programmierten Dauer läuft an.

3 Signaltöne geben das Ende der programmierten Dauer an.

Zur Annullierung Tür öffnen und STOP drücken.

Es wird empfohlen, den Ofen regelmäßig zu reinigen und innen wie außen sämtliche Lebensmittelreste zu entfernen. Verwenden Sie dazu einen feuchten Schwamm mit etwas Seife. Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche Schaden nehmen, was die Lebensdauer beträchtlich verkürzen und die Sicherheit gefährden kann. Sind die Tür oder die Dichtung beschädigt, so darf der Herd erst wieder nach Reparatur durch eine fachkundige Person in Betrieb genommen werden.

Das Gerät nicht mit Dampfdruck reinigen.

Keine Scheuermittel oder harten Metallschaber zur Reinigung der Ofenglastür verwenden, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche und u. U. zum Platzen des Glases führen kann.

Wenn vom Ofen unangenehme Gerüchte ausgehen oder der Garraum verkrustet ist, eine Tasse Wasser mit Zitronensaft 2 Minuten lang aufkochen und die Seitenwände mit etwas Spülmittel reinigen.

Zur Reinigung der Garraumdecke Heizelement nach unten klappen *(Abb. 12)*.
Zum Abnehmen des Heizelements auf den Stab oben links drücken *(Abb. 13)*.

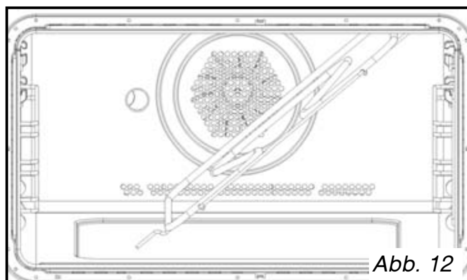


Abb. 12

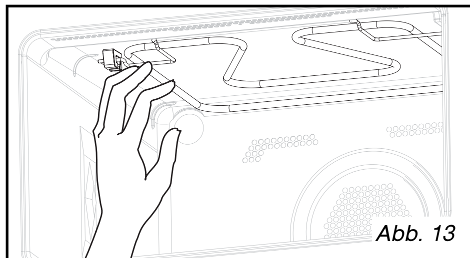


Abb. 13

KOCHLEITFADEN

AUFTAUEN:

Lebensmittel	Menge	Dauer	Empfehlungen
Blätterteig oder Mürbeteig	400 g	1 - 3 Min.	Auf Küchenrolle legen; nach der Hälfte der Garzeit umdrehen
Jakobsmuscheln	500 g	5 - 7 Min.	Auf einen Teller legen; nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Geschälte rosa Garnelen	100 g	1 - 2 Min.	“ “
Ganze rosa Garnelen	200 g	2 - 4 Min.	“ “
Langustinen/Riesengarnelen (10)	500 g	6 - 8 Min.	“ “
Erdbeeren Himbeeren/Kirschen Stachelbeeren/Blaubeeren/ schwarze Johannisbeeren	250 g	7 - 9 Min. 6 - 8 Min. 5 - 7 Min.	

Aufwärmen: Sie können die automatische Sequenz „C“ je nach Gewicht verwenden oder selbst die Aufwärmzeit wählen.

Lebensmittel	Menge	Dauer	Leistung
Milch, Brühe	1 Schale 300 g	1’30’’ bis 2’30’’	700 W Während des Aufwärmens nicht abdecken und nicht umrühren
Suppe	1 Schale 300 g 4 Schalen 330 g x 4	2 bis 3 Min. 9 bis 10 Min.	700 W Während des Aufwärmens nicht abdecken und nicht umrühren
Fertiggericht	1 Pers. (300 g)	3 bis 4 Min.	700 W Während des Aufwärmens abdecken und ab und zu umrühren
Fleisch mit Soße	4 Scheiben	6 bis 8 Min.	700 W Während des Aufwärmens abdecken und ab und zu umrühren

Erhitzen auf 2 Ebenen:

Glasschale in Einschubebene 1 und Grill in Einschubebene 3 schieben.
Bereits gekochte Speisen sind beim Aufwärmen stets abzudecken.

Homogene Speisen (Püree, Erbsen, Sellerie usw.)	2 Teller à 200g	4 bis 6 Min.
Heterogene Speisen (Eintopf, Gulasch, Ravioli usw.)	2 Teller à 300g	6 bis 8 Min.

Gartabelle für Umluft + Mikrowelle

Ein für die Mikrowelle geeignetes, hitzebeständiges Geschirr, vorzugsweise aus Ton, verwenden (weniger Spritzer als bei Glasgeschirr).
Wenn möglich, Braten ohne Speckschicht garen, um Rauchentwicklung und Fettspritzer zu vermeiden.
Nach dem Garen den Braten würzen, in Alufolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen. Dadurch können sich

Lebensmittel	Menge	Programmierung MW + UMLUFT	Dauer (Min.)	Empfehlungen Auf 2. Einschubebene geben
Lammschulter mit Knochen	1.300 g	200 W + 200°C	32 - 37	In der Auffangschale
Entrecôte	800 g	200 W + 200°C	23 - 28	In einem Gefäß, auf dem Rost
Hähnchen/Perlhuhn	1.200 g	200 W + 200°C	35 - 40	In einem Gefäß, auf dem Rost, 1. Einschubebene
Putenbraten	800 g	300 W + 180°C	32 - 37	In einem Gefäß, auf dem Rost
Schweinebraten	1.200 g	300 W + 180°C	47 - 52	In einem Gefäß, auf dem Rost
Kalb - Braten	1.000 g	300 W + 180°C	37 - 42	In einem Gefäß, auf dem Rost
Quiche		200 W + 200°C	30 - 35	In einem Gefäß, auf dem Rost
Vollkornbrot		200 W + 250°C	20 - 25	Kastenkuchenform, 1. Einschubleiste

Garen auf 2 Ebenen: (Für Backwaren Sequenz ohne Mikrowelle verwenden)

Um gleichzeitig einen Kalbsbraten von 800 g und ein Kartoffelgratin von 800 g zu garen, folgende Einstellung wählen:
55 Min. bei 170°C + 300 W
Gratin in der Glasschale in die erste Einschubebene schieben und Braten in einem Gefäß auf den Rost in der 3. Einschubebene stellen.

Gartabelle für die Position Grill + Mikrowelle

Mit dieser Funktion können TK-Fertiggerichte aufgewärmt werden: Produkt aus der Schale nehmen (wenn sie nicht mikrowellengeeignet ist) und in der Glasschale in die 1. Einschubebene schieben: ***Nicht abdecken.***
Zum Kochen ein für die Mikrowelle geeignetes, hitzebeständiges Geschirr, vorzugsweise aus Ton, verwenden (weniger Spritzer als bei Glasgeschirr).
Das Lebensmittel in ein Gefäß geben und auf den Rost auf 1. Einschubebene stellen. Nach der Hälfte der Garzeit umdrehen.
Wenn möglich, Braten ohne Speckschicht garen, um Rauchentwicklung und Fettspritzer zu vermeiden.
Nach dem Garen den Braten würzen, in Alufolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen. Dadurch können sich die Fleischfasern entspannen, und der Braten wird zarter.

Lebensmittel	Menge	Programmierung	Dauer
Lammschulter (ohne Knochen und zusammengebunden)	1.300 g	200 W + GP3	40 - 45 Min.
Entrecôte	800 g	200 W + GP3	18 - 23 Min.
Hähnchen, Perlhuhn	1.200 g	500 W + GP3	25 - 27 Min.
Putenbraten	800 g	300 W + GP3	27 - 32 Min.
Schweinebraten	1.000 g	300 W + GP3	35 - 40 Min.
Kalbsbraten	1.200 g	300 W + GP2	50 - 55 Min.
Kartoffelgratin	1.100 g	700 W + GP1	20 - 25 Min.
TK-Fertiggerichte (Hachis Parmentier, Moussaka, Lasagne)	500 g	700 W + GP1	12 - 14 Min.

Gartabelle für traditionelles Garen + Mikrowelle

Ein für die Mikrowelle geeignetes, hitzebeständiges Geschirr verwenden.
*Bevor das Gericht in den Ofen gestellt wird, mit dem Programm „Schnelles Vorheizen“ vorheizen und anschließend das Programm traditionelles Garen + Mikrowelle wählen.

Lebensmittel	Programmierung	Dauer	Einschubebene
Käsekuchen*	100 W+200 °C	42 - 45 Min.	2
Pudding	200 W+200 °C	20 Min.	2
Quiche*	200 W+200 °C	30 Min.	2
Kartoffelgratin	300 W+200 °C	30 - 35 Min.	1
Kuchen mit aufgehendem Teig	200 W+200 °C	45 Min...	2

Gartabelle für die Position Garen ohne Mikrowelle

LEBENSMITTEL		EBENE		EBENE				EBENE			GARZEIT
FLEISCH:											
Schweinebraten (1 kg)			160°C	2							90 Min.., Gefäß auf Rost
Kalbsbraten (1 kg)			180°C	2							70-75 Min.., Gefäß auf Rost
Rinderbraten (1 kg)	220°C*	2							190°C*	1	35-40 plat sur grille
Lamm (1,5 kg)			180°C	2							70-75 Min.., Gefäß auf Rost
Geflügel (1,2 kg)			180°C	1					180°C	1	90-120 Min.., Gefäß auf Rost
großes Geflügel	220°C	1									
Kaninchen			230°C	2							40-45 Min.
Schweinekotelett							P3	3			25-30 Min.
Lammkotelett							P3*	3			15-17 Min.
Rinderkotelett							P3	2			20-25 Min.
Speckscheiben							P3*	3			15-20 Min.
FISCH:											
Ganz (1,2 kg)			180°C	2			P3*				35-45 Min.., Gefäß auf Rost
Gegrillt											15-20 Min.
GEMÜSE:											
Kartoffelgratin	200°C	2									50-55 Min.., Gefäß auf Rost
Lasagne			180°C	2							40-45 Min.., Gefäß auf Rost
Gefüllte Tomaten	200°C	2	180°C	2							45-55 Min.., Gefäß auf Rost
GEBÄCK:											
Tortenboden			150°C	2	160°C	1					35-45 Min.
Biskuitrolle	220°C*	2									6-8 Min.., Glasgefäß
Sandkuchen					170°C	1					40-50 Min.., Form auf dem Rost
Sandgebäck			160°C	2							20-25 Min.., Backblech
Creme			160°C	2							35-45 Min. im Wasserbad
Brandteig			180°C	2							35-40 Min.., Backblech
Blätterteig	220°C*	2									15-25 Min.., Backblech
Tortenboden	200°C	1									35-40 Min.., Form auf dem Rost
Quiches	200°C	1									35-45 Min.., Form auf dem Rost
Soufflé					200°C	1					50-55 Min.., auf dem Rost
Toastbrot							P3	3			3-4 Min.., auf dem Rost

* Den Garraum auf die angegebene Temperatur anheizen.

Zum Grillen mit der Sequenz “Grill” vorheizen.
Beim Grillen von Speisen auf dem Rost das Emailleblech in die erste Einschubebene schieben, um den Bratensaft aufzufangen.
Ein Wasserbad muss immer bei kochendem Wasser beginnen: Das Gefäß nicht zu voll füllen.
Garen auf 2 Ebenen: bei Umluft.
Beispiele für gleichartige Speisen: 2 Torten, 2 Bisquitböden, 2 Pizzas usw.
oder für verschiedene Speisen: ein Fisch + ein Braten usw.
1. und 3. Einschubebene verwenden.
Die Gerichte sind möglicherweise nicht zur selben Zeit herauszunehmen.

Eignungsversuche nach den Normen IEC/EN/NF EN60705;
Die Internationale Elektrotechnische Kommission, SC.59K, hat eine Norm zu vergleichenden Leistungsversuchen an verschiedenen Mikrowellengeräten erstellt.
Für dieses Gerät wird Folgendes empfohlen:

Test	Belastung	Ungefähre Dauer	Leistungsstufe	Gefäße/ Hinweise
Eicreme (12.3.1)	1.000 g	18 Min.	500 W	Pyrex 227 Glasschale 1
Kuchen aus Savoyen (12.3.2)	475 g	7 Min.	700 W	Pyrex 254B Glasschale 1. Einschubebene
Falscher Hase (12.3.3)	900 g	14 Min.	700 W	Pyrex 838 Glasschale 1
Auftauen von Fleisch (13.3)	500 g	11 Min.	200 W	Glasschale
Himbeeren auftauen (B.2.1)	250 g	6 Min.	200 W	Auf flachem Teller Rost 1
Kartoffelgratin (12.3.4)	1.100 g	25 Min.	Grill mit niedriger Leistung + 700 W	Pyrex 827 Auf Glasschale 1
Hähnchen (12.3.6)	1.200 g	26 Min.	Grill mit hoher Leistung + 500 W	Auf Rost + Auffangschale stellen Auf die 1. Einschubebene von unten schieben Bei halber Garzeit umdrehen
		40 Min.	Garen mit Umluft 200°C + 200 W	Einen Tontopf verwenden. Auf den Rost auf der 1. Einschubleiste von unten legen
Kuchen (12.3.5)	700 g	20 Min.	Garen mit Umluft 220°C + 200 W	Pyrex 828 Auf den Rost auf der 1. Einschubleiste legen

Wenn Sie im Zweifel sind, ob Ihr Gerät einwandfrei funktioniert, bedeutet das nicht unbedingt, dass eine Fehlfunktion vorliegt. Überprüfen Sie zunächst die folgenden Punkte:

Sie stellen fest, dass...	Lösung
Der Countdown findet statt, aber das Gerät funktioniert nicht (die Speise ist nicht aufgewärmt) und auf der Anzeige blinkt „DEMO“.	Der Modus „démonstration“ ist aktiv. Zum Zurückschalten in den Modus „opérationnel“ gleichzeitig auf folgende drei Tasten drücken:
Das Gerät schaltet sich nicht ein.	Überprüfen Sie, ob ihr Gerät korrekt angeschlossen ist. Überprüfen Sie, ob die Ofentür fest geschlossen ist. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion „Kindersicherung“ nicht aktiviert ist.
Das Gerät macht auch nach dem Programmende Geräusche.	Zur Ableitung der Feuchtigkeit verfügt Ihr Gerät über ein zeitverzögertes Gebläse. Je nach gewähltem Garmodus (Solo / Grill / Kombi) kann das Gebläse unter Umständen noch nach Ende des Programms laufen.
Sie bemerken Dampf an der Glasscheibe.	Wischen Sie das Kondensat mit einem Tuch ab.
Die Gerichte werden in der Mikrowellenposition nicht aufgewärmt.	Überprüfen Sie, ob das Kochgeschirr mikrowellengeeignet ist und eine passende Leistungsstufe eingestellt ist.
Am Anfang des Programms entweicht dem Grill Rauch.	Entfernen Sie vor jedem Betrieb sämtliche am Heizelement anhaftenden Speisereste.
Das Gerät erzeugt Funken.	Gerät gründlich reinigen: Alle Fettspuren, Speisereste usw. entfernen. Sicherstellen, dass sich kein Metallgegenstand in der Nähe der Seitenwände des Ofens befindet. Niemals Metallgegenstände zusammen mit dem Grill verwenden. Den Ofen niemals leer betreiben.



Important:
Keep this user guide with your appliance. If the appliance is ever sold or transferred to another person, ensure that the new owner receives the user guide. Please become familiar with these recommendations before installing and using your appliance. They were written for your safety and the safety of others.

Safety recommendations

Your appliance is designed for standard household use for cooking, reheating and defrosting foods. The manufacturer declines any responsibility in the case of inappropriate use.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with impaired physical, sensory or mental capacities, or by inexperienced or untrained persons, except if they have been instructed in its operation by a person responsible for their safety or are being supervised.

Ensure that the cookware is suitable for use in a micro-wave oven. Do not leave any accessories in your oven when it is off. To avoid damaging your appliance, never operate it while empty or without the turntable.

Do not interfere with the orifices on the lock on the front of the appliance; this could cause damage to your appliance that would require a service call. The seal and frame of the door must be regularly examined to ensure that they have not deteriorated. If these areas are damaged, discontinue use of the appliance and have a specialised technician check it.

While heating food items in plastic or paper containers, monitor the micro-wave's contents for there is a risk of spontaneous combustion.

For the micro-wave and micro-wave + circular heating functions, the use of metallic cookware, forks, spoons, knives or metal staples or fasteners for frozen foods is not recommended.

The contents of baby bottles and baby food jars should be shaken or stirred and their temperature checked before consumption to avoid burns. Never heat a baby bottle with the nipple on (risk of explosion).

Children should be watched to ensure that they do not play with the appliance. Do not allow children to use the micro-wave oven without supervision, unless appropriate instructions have been given so that the child can use the oven safely and understands the dangers of incorrect operation.

Always use oven mitts to remove dishes from the oven. Some dishes absorb the heat of foods and, therefore, are very hot.

Liquids and other foods should not be heated in sealed containers because they may explode. It is recommended that you avoid heating eggs in their shells and whole hard-boiled eggs in the micro-wave oven because they run the risk of explosion, even after cooking is complete.

Heating beverages in the micro-wave oven can cause sudden and/or delayed splattering of boiling liquid, so precautions must be taken when handling their containers.

In the case of small quantities (a sausage, a croissant, etc.), place a glass of water next to the food. Excessive cooking times may dry out foods and carbonise them. To avoid such incidents, never use the same times recommended for cooking in a traditional oven.

If smoke appears, stop or unplug the oven and leave the door closed to smother any flames that may appear.

Operating principle

The micro-waves used for cooking are electro-magnetic waves. They are commonly found in our environment in the form of radio-electric waves, light or infrared rays.
Their frequency is in the 2450 MHz range.
Their behaviour:

- · They are reflected by metals.
- · They travel through all other materials.
- · They are absorbed by water, fat and sugar molecules.

When food is exposed to micro-waves, its molecules begin moving rapidly, which causes heating.

The penetration depth of waves into the food is approximately 2.5 cm; if the food is thicker, the core of the food will be cooked by conduction, as in traditional cooking.
It is valuable to note that the micro-waves trigger within the food a simple thermal phenomenon and that they are not harmful to one's health.

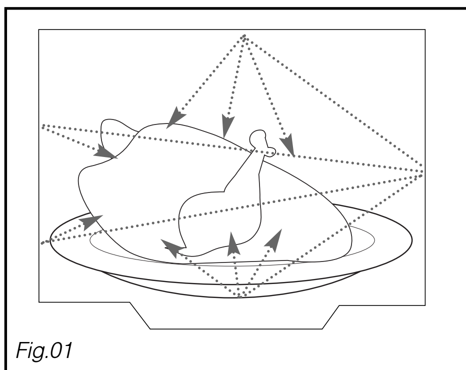
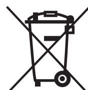


Fig.01

Protecting the environment

This appliance's packing materials are recyclable. Recycle them and play a role in protecting the environment by depositing them in municipal containers provided for this purpose.



Your appliance also contains many recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that used appliances must not be mixed with other waste. Recycling of the appliances organised by your manufacturer will thus be undertaken in optimum conditions, in accordance with European directive EC/2002/96 relating to electrical and electronic equipment waste. Consult your city hall or your retailer to find the drop-off points for used appliances that is nearest to your home. We thank you for your help in protecting the environment.

Before making hook-ups



Warning:
Ensure that your appliance has not suffered any damage during transport (deformed seal or door, etc.). If you see any kind of damage, before doing anything else, contact your retailer.

In order to easily locate the reference information for your appliance, we recommend that you note these data on the "After-Sales Service Department and Customer Relations" page.

Electrical hook-ups

Ensure that:
- The electrical installation has sufficient voltage.
- The electrical wires are in good condition.
- The diameter of the wires complies with the installation requirements.
- Your electrical installation is equipped with 16-ampere thermal-sensitive protection.

In case of doubt, consult your electrician-installer.

The electrical connections are made before the appliance is installed in its housing.

Electrical safety must be provided by a correct build-in. During installation and maintenance operations, the appliance must be unplugged from the electrical grid; fuses must be cut off or removed.

The oven must be connected with a power cable (standardized) with three 1.5 mm^2 conductors (1 ph + 1 N + ground) that must be connected to a monophase 220-240 V ~ network via a CEI 60083 standardised receptacle (1 ph + 1 N + ground lead) or in accordance with installation rules. The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's **O** terminal and must be connected to the ground lead of the electrical set-up.
In the case of connections with an electric receptacle, it must remain accessible after installation of the appliance.

The oven's neutral conductor (blue wire) must be connected to the network's neutral conductor.

In the electrical hook-up, ensure there is a means available to the user, who must be able to disconnect the appliance from the outlet, either by pulling the plug from the outlet or by turning off a switch, in compliance with installation rules.
If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or by a qualified person to avoid danger.



Warning:
We cannot be held responsible for any accident resulting from a non-existent, defective or incorrect ground lead.

If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse corresponding to the electrical outlet where the oven is hooked up.

It is dangerous for anyone other than a qualified person to perform maintenance operations or repairs requiring the removal of the cover that protects against exposure to microwave power.

Build-in

The appliance may be installed under a worktop or in a column of cabinetry (open or closed) that has the appropriate dimensions for built-in installation *(Fig.02).*

⚠ Never use the appliance immediately (wait 1 to 2 hours) after having moved it from a cold place to a warm place because the condensation could cause poor operation.

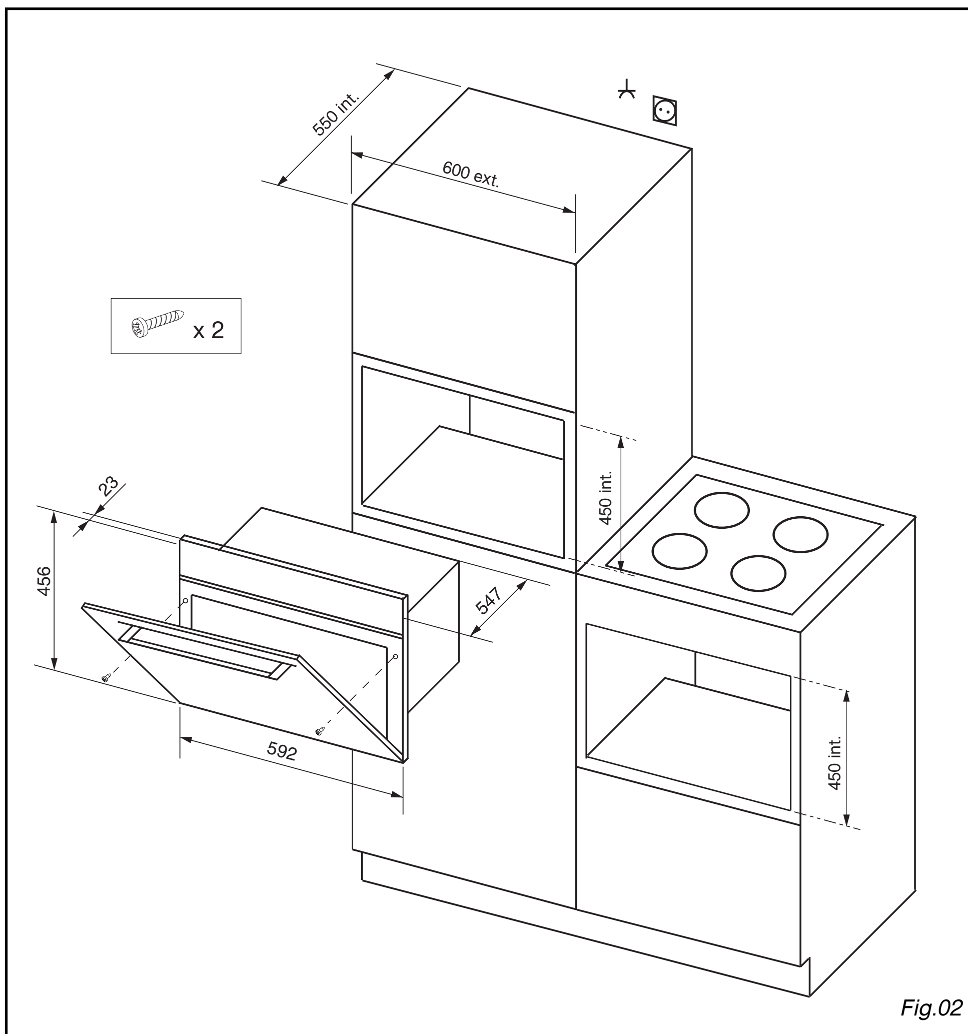


Fig.02

Appliance

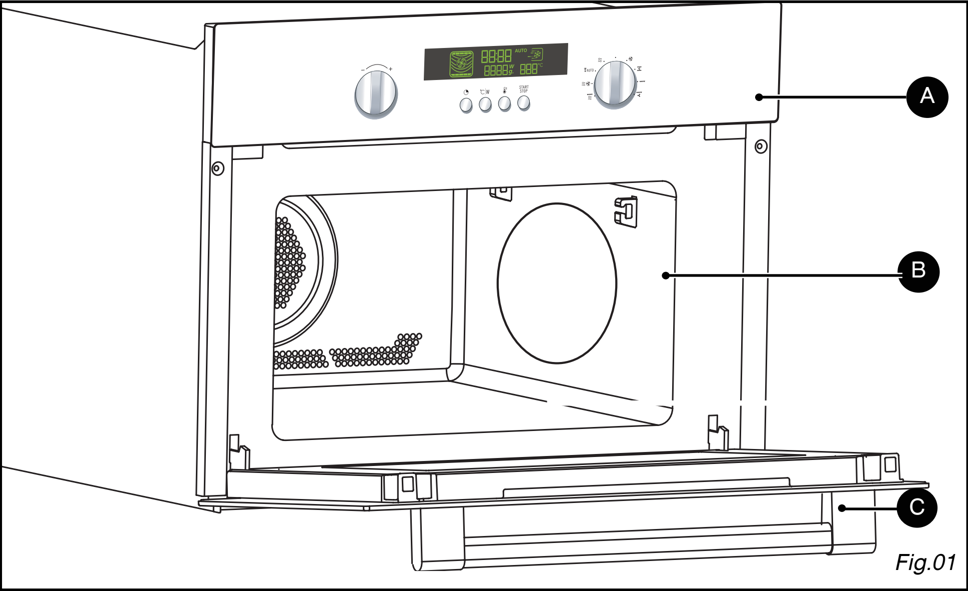


Fig.01

A Control panel

B Cavity

C Door handle

Accessories

- **The grid** *(Fig.01): it* allows you to brown or grill foods. The grid should not under any circumstances be used with other metal cookware on the micro-wave, grill + micro-wave or circulating heat + micro-wave settings. However, you can reheat food in an aluminium tray if you insulate it from the grid using a plate.

Ensure that the dishes are centred properly with respect to the sides of the grid to allow air to circulate freely.

- **Glass dish** *(Fig.02):* It is used as a cooking dish.

  Enamel dish *(Fig.03):* It can be used for double-boiler procedures when filled with water to mid-height. It can also be used as a cooking dish.



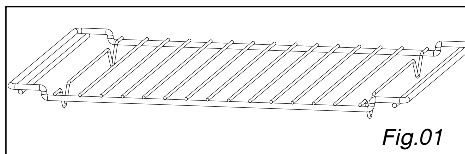
Comments:
Be careful never to use the enamel dish with the micro-wave function. You could damage your oven.

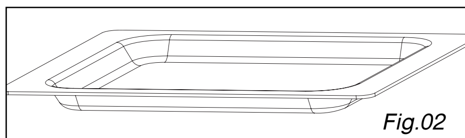
- **Grid + Glass dish**: to roast and recover the cooking juices, place the grid in the glass dish *(Fig.04).*
- **The side grids** *(Fig.05/06):* 2 racks fitted with hooks allow you to use the accessories on three levels.

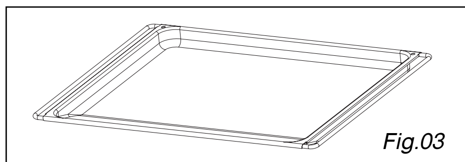
  Three insertion levels are available based on the cooking method and type of food.

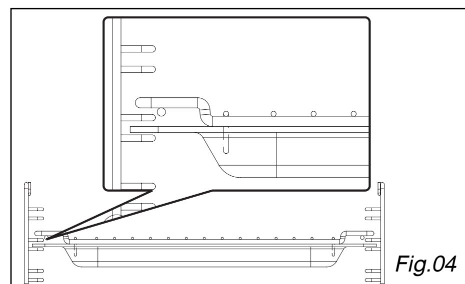
  With the **Grill or Grill + Micro-wave** settings, the accessories (grid or glass dish) are placed on the first level for thick foods like roasts and on the third level for thinner foods like chops and sausages).

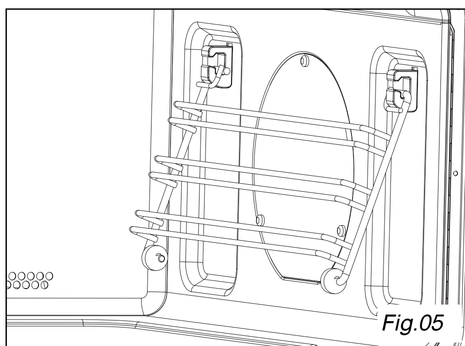
  In the cooking with or without micro-wave settings, you can insert the grid or the glass dish on the first or second levels based on the item being cooked.


Fig.01


Fig.02


Fig.03


Fig.04


Fig.05

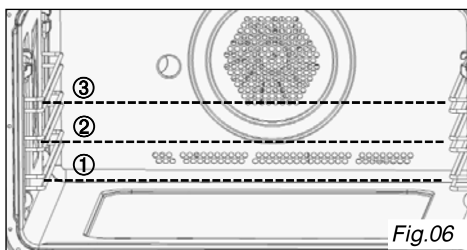
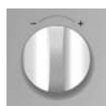


Fig.06

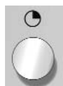
Control panel



Fig.01



A The “- / +” selector button allows you to set the time, programme duration, power level, food type, food weight and temperature.



B The CLOCK button allows you to set the time.



C The °C/W button allows you to confirm your selections.



D The PREHEAT button allows you to rapidly heat the oven to 170°C.



E The START/STOP button allows you to start a programme, and suspend or stop a programme underway.



F The FUNCTION/AUTO PROGRAMME selector button allows you to choose the programme type and the automatic function.

Function selector button

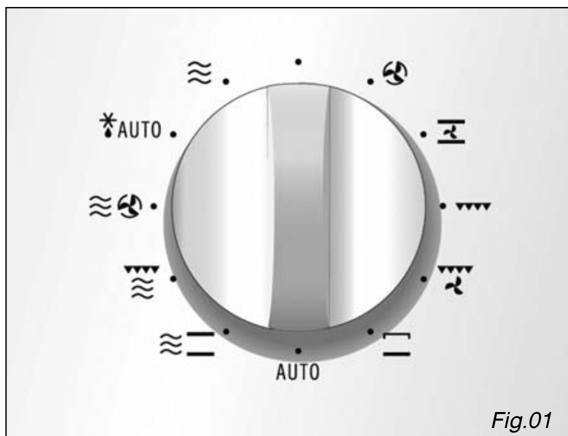


Fig.01

Display

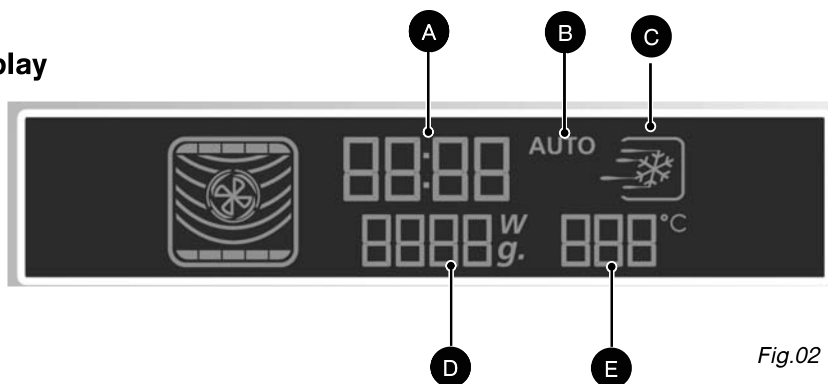


Fig.02

The display guides you through programming the various settings:

- **A** Time
Programme duration
- **B** Automatic programmes
- **C** Automatic defrosting
- **D** Micro-wave power level (**W**atts)
Food weight (**G**rammes)
- **E** Temperature

Setting/changing the time

After connecting your appliance or after an extended power outage, 00:00 flashes in the display.

To set the time	Display
Turn the button to set the time, e.g. 6:30. Confirm by pressing CLOCK button or START. There is a beep to confirm that the time has been set.	00:00 06:30

To change the time	Display
Press the clock button. The time display flashes. Enter the new time (e.g. 7:30) by turning the selector button. Confirm by pressing the CLOCK button or START. There is a beep to confirm that the new time has been set.	06:30 07:30


Comments:
If you do not press the clock button, the time displayed is automatically saved after one minute.

Your appliance is equipped with a save function so that the time will continue to be displayed for one day in the event of a power outage.

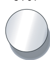


To lower the brightness of the display, press and hold the clock button for five seconds. Only the backlighting remains activated.
Press again for five seconds to restore the full brightness of the display.



Immediate cooking

Your appliance is now hooked up and the correct time is set.
Use the handle to open the door. Put the food in the appliance and close the door.
If the door is not closed properly, the appliance will not function.



If the door is opened during a programme, it is not cancelled, but rather interrupted. To restart the oven, close the door and press the START button.



If programming is not followed by any action for one minute, the settings are cancelled and you must reprogram.



Press the START/STOP button when the door is closed to interrupt the programme.

Press and hold the START/STOP button for two seconds to cancel a programme or turn the selector button to OFF.



Three beeps are sounded to indicate the end of each programme and the time is again displayed in the display panel.

If the door is left open, the light turns off after 3 minutes.



To eliminate moisture, your appliance is equipped with a delayed ventilation function. Depending on the cooking method chosen (Solo/Grill/Combined), the oven fan may continue to run after the programme ends. It will stop automatically.



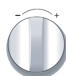
Comments:
During cooking, neither the temperature nor the power level may be changed.
To change these, a new cooking programme must be entered.
If the door is not opened after the cooking programme, three rapid beeps are repeated each minute for 10 minutes.

Quick preheat function 

To preheat your oven before cooking, select the quick preheat function.

To activate this option:





Press the QUICK PREHEAT button ; the clock display flashes, showing 10 minutes. You may use the selector button to decrease this time.
Confirm by pressing the START button; the temperature is displayed (170°C, fixed temperature).

To cancel:

Press and hold the STOP button for a few seconds

Micro-wave function ≋

Using the power levels

Power level	Use
1000 W/900 W	Quickly reheating beverages, water and dishes containing a large volume of liquid. Cooking dishes containing lots of water (soups, sauces, tomatoes, etc.).
800 W/700 W	Cooking fresh or frozen vegetables.
600 W	Melting chocolate.
500 W	Cooking fish and crustaceans. Reheating on two levels. Cooking dried beans at low heat. Reheating or cooking fragile, egg-based dishes.
400 W/300 W	Low-heat cooking of dairy products, jams.
200 W	Manual defrosting. Softening butter, ice cream.
100 W	Defrosting pastries containing cream.

REAL POWER OF MICRO-WAVE OVEN: 1000 W

Programming by power level	Display
Turn the selector button to choose the micro-wave function. The maximum power level, 1000 W, flashes in the display.	1000 W
Turn the " - / + " selector button if you wish to reduce the micro-wave power, e.g. to 500 W. Confirm the power level by pressing the °C/W button; there is a beep to confirm your selection. The clock's digits start flashing in the display.	500 W 00:00 500 W
Turn the " - / + " selector button to define the required duration of the programme, e.g. 10 minutes.	10:00 500 W
START STOP Confirm by pressing START/STOP. The oven turns on and the programme begins.	

Comments:
If the door is opened during cooking, the oven stops and the remaining time flashes in the display. To end the programme, simply close the door and press START.

Warning: this function must be used with the glass dish inserted on the racks to optimise cooking and ensure the durability of your product.

*The duration can be adjusted at any time by simply turning the " **- / +** " selector button.*

Express programme

Express programming		Display
	Turn the selector button to OFF, then press the START button for one second to define a 30-second express programme. The micro-wave operates at its maximum power level (1000 W). The oven turns on and the programme begins.	
	You can enter an express programme ranging up to 2 min, 30 sec. Each time you press START, 30 additional seconds are added to the programme duration. Press the button five times to enter the maximum duration of 2 min, 30 sec. After starting the programme, you can modify its duration by turning the “+ / -” selector button to as much as	

Heat & hold

Heat & hold	Display
If you leave your dish in the oven without opening the door at the end of a micro-wave programme, a “heat and hold” function starts after two minutes to maintain the temperature of your dish. Two long beeps indicate the start of the heat and hold function and the light in your oven turns off. Three beeps are sounded after 15 minutes to indicate the end of the “Heat & Hold” programme.	

Reheating on two levels see page 30

For the best results heating two dishes at the same time, program the micro-wave function for 500 watts.



Recommendations:
Cover the plates with plastic food wrap for micro-wave use or with another inverted plate. The programme times indicated below are given for reheating refrigerated foods or preserved goods at room temperature.

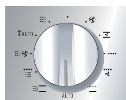
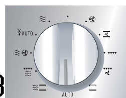
Automatic cooking functions 

Thanks to the automatic cooking function, the cooking mode and duration are automatically programmed based on the food type and weight. The automatic cooking setting can be obtained via the selector button.

Guide to automatic functions

Vegetables Fresh U1 U2 Frozen U3	This function is used to cook vegetables that weigh 100 g to 1000 g. The vegetables are cooked on the micro-wave setting. Choose fresh vegetables and before cooking add: - up to 200 g: 2 tablespoons water - up to 500 g: 0.5 dl water - up to 1000 g: 1 dl water Use an appropriate dish for the volume of vegetables and cover it (except when you are cooking mushrooms). Mid-way through cooking, a beep is sounded to remind you to stir the vegetables and “ turn ” appears in the display. Add fats and season if desired. After cooking, wait a few minutes before serving the vegetables. Choose category U1 to cook firmer vegetables that contain more fibre: Brussels sprouts, shredded white cabbage, sliced carrots, diced celery root, etc. Choose category U2 to cook more tender vegetables that contain more water: Sliced or diced courgette, leeks in thin strips, whole potatoes sliced into evenly sized rounds, whole leaf spinach, fennel, cauliflower and broccoli florets, etc. Choose category U3 to cook frozen vegetables: sliced carrots, cauliflower and broccoli florets, Brussels sprouts, leeks in thin strips, sliced or diced courgette, whole leaf spinach.This function (C) allows you to reheat refrigerated ready-made dishes (lasagna, potatoes au gratin, shepherd’s pie, fish gratin, etc.) weighing 100 g to 1000 g. The dishes are reheated on the micro-wave setting. Remove the product from its packaging and place in an appropriately sized, micro-wave safe dish that is heat-resistant. For better results, cover the micro-wave-safe dish with plastic food wrap for micro-wave use or with another inverted plate. Wait two minutes before serving to allow for even heat distribution.
Fish F	This function (F) is used to cook vegetables that weigh 100 g to 1000 g. All fish types can be cooked in the micro-wave oven. Just make sure that the fish is fresh. The food is cooked on the microwave setting. You can cook the fish whole, in slices or in filets. If you would like to cook a whole fish, cut notches into the thickest part to obtain best results. Place the fish in a round or oval dish for micro-wave use, add two to three tablespoons water, lemon juice or white wine and cover with the dish’s lid or plastic food wrap; season after cooking. Midway through cooking, a beep is sounded and “ turn ” flashes in the display to remind you that it is time to rotate the fish in order to achieve the best results.

Guide to automatic functions

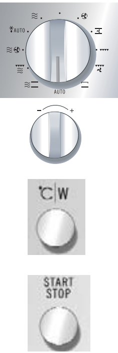
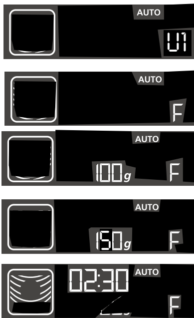
 Poultry FC	This function (FC) is used to cook and brown whole birds or pieces of chicken (thighs) that weigh 500 g to 2000 g. The chicken is cooked on the micro-wave oven + circular heating setting. Use a dish suitable for micro-wave ovens that resists high temperatures, preferably in terra cotta (less splattering than in a glass dish). Chicken thighs can be placed directly on the glass drip tray. Before cooking pierce the skin to avoid splattering. Add a bit of oil to the chicken, salt and pepper and add additional seasoning if desired. Whole chicken: Place the dish on the grid at the level 1. Chicken thighs: up to 900 g, place the dish on the grid at level 2. Once cooked, leave the chicken in the oven for five minutes before serving.
FB  Beef FP Pork	This function is used to cook roasts that weigh 500 g to 2000 g. Choose category FB to cook and brown roasts of beef. Choose category FP to cook and brown roasts of pork. Cooking is carried out through a combination of the micro-wave + circular heating and microwave + grill functions. Use a dish suitable for micro-wave ovens that resists high temperatures, preferably in terra cotta (less splattering than in a glass dish). When possible, cook roasts without fatty exterior layers to avoid smoke and grease splattering. You will achieve better results with thinner roasts. Remove the meat from the refrigerator and let it come to room temperature one hour before placing it in the oven. Place the dish on the grid at the second shelf level. After cooking, wrap the roast in aluminium paper and let it stand for 10 minutes. This will help relax the meat fibres and the roast will be more tender and juicy.

Guide to automatic functions

Refrigerated	This function (C) allows you to reheat refrigerated ready-made dishes (lasagna, potatoes au gratin, shepherd's pie, fish gratin, etc.) weighing 100 g to 1000 g. The dishes are reheated on the micro-wave setting. Remove the product from its packaging if necessary (see instructions on package) and place in an appropriately sized, micro-wave safe dish that is heat-resistant. For better results, cover the microwave-safe dish with plastic food wrap for micro-wave use or with another inverted plate. Wait two minutes before serving to allow for even heat distribution.
Verse pizza P1 Diepvriespizza P2	This function is used to cook and brown pizzas in your oven. Choose category P1 to cook and brown **fresh** pizzas in the pizza dish. The display shows 12 min; adjust the duration of cooking if necessary. The pizza is cooked on the micro-wave + grill setting. Choose category P2 to cook and brown **frozen** pizzas that weigh between 125 g and 650 g. Use with the special pizza dish, entering the weight. Always place the pizza dish on the glass dish at the 1st level.



Warning: this function must be used with the glass dish inserted on the racks to optimise cooking and ensure the durability of your product.

Programming automatic cooking time based on food weight		Display
	Turn the selector button to choose the food type you wish to cook, e.g. fish. Turn the " **- / +** " selector button until the letter F is displayed. Confirm your programme choice by pressing the °C/W button. The minimum weight (100 g for fish) appears in the display. Turn the "**- / +**" selector button to adjust the weight, e.g. 150 g. Confirm by pressing START. The required programme duration is automatically calculated. This duration appears in the display and the programme starts.	

Defrosting

Using your micro-wave oven to defrost frozen vegetables enables you to save a lot of time. To defrost food, use the AUTOMATIC DEFROST function AUTO or the MICRO-WAVE function set to power level 200 W.

Note:
Small cuts of meat or fish can be cooked immediately after defrosting. Larger cuts such as meat roasts or whole fish will still be slightly frozen at the end of the defrost programme.

We recommend that you let them sit for at least as long as the time they spent in the defrosting programme so that they reach an even temperature.

Foods covered with ice crystals will take longer to defrost. In this case, you can increase the defrost time.

Recommendations:
The defrost time depends on the appliance type. It also depends on the shape, size, initial temperature and quality of the food.

In most cases, food should be removed from its packaging. Remember to remove the metal staples from packaging.

Halfway through the defrost time, the pieces should be turned over, mixed and separated if they were frozen together.

Defrost the meat and fish by placing it on an upside-down saucer positioned on a plate; this allows juices to flow out. If it stays in contact with the food, it will overheat.

Never refreeze food unless it has been cooked.

Length of defrost programmes:
The durations of defrost programmes were calculated based on food frozen at -18°C. This gives you an indication of the required defrosting time, but the actual duration may vary based on the thickness, shape, size and packaging of the food.

Automatic defrosting function 

Choosing a programme:



The following automatic defrosting programmes are available:

Programme based on defrost time

d 1 Corresponds to 200 W (power level for defrosting)
No weight suggested: you must enter a defrosting time.

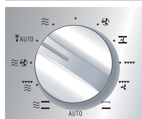
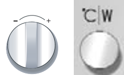
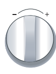
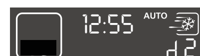
You can refer to the table (page 30) to see the suggested defrosting times.

Programme based on weight

d 2 Defrosting meat, poultry, fish and vegetables (100 g to 2000 g).

d 3 Defrosting bread (100 g to 500 g).

d 4 Defrosting ready-made dishes (100 g to 2000 g).

Automatic defrosting		Display
	Turn the selector button to “Automatic defrosting” and “d1” appears in the display.	 AUTO d 1
	Turn the “- / +” selector button to choose d2 /d3 / d4 (example: d2). Confirm the selection by pressing °C/W.	 AUTO d 2
	For the d1 defrosting programme, the clock numbers flash in the display. For the d2 / d3 / d4 defrosting programs, 100 g (minimum defrost weight) appears in the display.	 100G AUTO d 2
	Turn the ” - / + “ selector button to choose the duration (D1) or weight (d2/d3/d4), e.g. 700 g. Confirm by pressing START.	 700G AUTO d 2
 START STOP	The required duration is automatically calculated. The program duration appears in the display and the defrosting programme starts.	 12:55 AUTO d 2

Comments:

The defrost time is automatically calculated based on the weight of the food. This may depend on the initial temperature of the food (the times are calculated for food frozen at -18°C).

Midway through the automatic defrosting programme for food weighing more than 350 g (except bread), a beep is sounded to remind you that it is time to rotate the food to obtain the best results; “ turn ” is also displayed. After turning the food, close the door and press START to continue the defrosting programme.

With the automatic defrost function, the defrost time cannot be modified.

As for foods that do not appear in the food category recommendations, use the 200 W **MICRO-WAVE** *function or* **d1**.

Circulating heat + micro-wave cooking function

The circulating heat + micro-wave cooking mode combines micro-wave cooking with circular heat cooking, which allows you to save considerable time. The following micro-wave power levels are available: 100-200-300-400-500 W. The cooking temperature can be adjusted in increments of 10°C, from 50°C to 250°C.
The cooking time can be set between 0 and 60 minutes.

Programming the CIRCULATING HEAT cooking mode + micro-wave	Display
Turn the selector button to choose the CIRCULATING HEAT + MW setting. "500 W" flashes in the display to ask you to choose the micro-wave power level desired.	500 W
Turn the "- / +" selector button to adjust to the desired micro-wave power level, e.g. 200 W (the maximum power for combined cooking is 500 W). Confirm the selection by pressing °C/W.; "200°" flashes to ask you to choose the desired cooking temperature.	200 W 200 W 200 °C
Turn the "- / +" selector button to set the desired cooking temperature, e.g. 150°. Confirm the selection by pressing °C/W; the clock numbers flash in the display.	200 W 150 °C 00:00 200 W 150 °C
Turn the "- / +" selector button to set the required cooking time, e.g. 30 minutes.	30:00 200 W 150 °C
Confirm the selection by pressing START; the oven turns on and the programme begins.	

Comments:
The cooking time can be adjusted at any time by simply turning the selector button.

Recommendations:
When using the oven in the combined circulating heat + micro-wave mode, do not use metal cookware.

Warning:
Never preheat your oven in the Circulating Heat + Micro-wave mode because this could damage the appliance.

Warning: this function must be used with the glass dish inserted on the racks to optimise cooking and ensure the durability of your product.

Grill + Micro-wave function

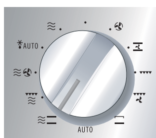
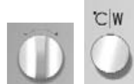
This setting allows you to use the grill + micro-wave function at the same time, which enables fast cooking. You can use any of the grid levels with any micro-wave power level settings up to 700 W.

Programming the GRILL + MICRO-WAVE function	Display
Turn the selector button to choose the GRILL + MICRO-WAVE function. The “500 W” power level flashes in the display to ask you to choose the desired micro-wave power level.	500W
Turn the “- / +” selector button to reduce the micro-wave power level, e.g. 300 W. Confirm the selection by pressing °C/W; GP3 flashes to ask you to choose the desired grill level.	300W 300W GP3
Turn the “- / +” selector button to reduce the grill power level, e.g. GP2. Confirm the selection by pressing °C/W; the clock numbers begin to flash.	00:00 300W GP2
Turn the “- / +” selector button to enter the required cooking time on the combined micro-wave + grill setting, e.g. 20 minutes.	20:00 300W GP2
Confirm the selection by pressing START; the oven turns on and the programme begins.	

Comments:
The programme duration can be adjusted at any time by simply turning the “- / +” selector button “- / +”.

Warning: this function must be used with the glass dish inserted on the racks to optimise cooking and ensure the durability of your product.

Traditional + Micro-wave function 

Programming the TRADITIONAL + micro-wave cooking mode	Display
 Turn the selector button to choose the TRADITIONAL + MW setting. “700 W” flashes in the display to ask you to choose the micro-wave power level desired.	
 Turn the “- / +” selector button to adjust to the desired micro-wave power level, e.g. 200 W (the maximum power for combined cooking is 500 W). Confirm the selection by pressing °C/W.; “200°” flashes to ask you to choose the desired cooking temperature.	 
 Turn the “- / +” selector button to set the desired cooking temperature, e.g. 150°. Confirm the selection by pressing °C/W; the clock numbers flash in the display.	 
 Turn the “- / +” selector button to set the required cooking time, e.g. 30 minutes.	
 Confirm the selection by pressing START; the oven turns on and the programme begins.	



Comments:
The cooking time can be adjusted at any time by simply turning the selector button.



Recommendations:
When using the oven in the combined traditional + micro-wave mode, do not use metal cookware.



Warning:
Do not preheat your oven on the traditional + micro-wave setting; this could damage the appliance.



Warning: this function must be used with the glass dish inserted on the racks to optimise cooking and ensure the durability of your product.

Cooking with circulating heat function

The circulating heat cooking mode allows you to cook and brown foods on one, two or three levels.

Programming the CIRCULATING HEAT cooking mode		Display
	Turn the selector button to choose the CIRCULATING HEAT setting. "200°" flashes in the display to ask you to choose the desired cooking temperature.	200 °C
	Turn the "- / +" selector button to set the desired cooking temperature, e.g. 180°. Confirm the selection by pressing °C/W; the clock numbers begin to flash.	180 °C 00:00 180 °C
	Turn the "- / +" selector button to set the required cooking time, e.g. 40 minutes.	40:00 180 °C
START STOP	Confirm the selection by pressing START; the oven turns on and the programme begins.	



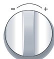
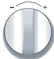
Comments:
The cooking time can be adjusted at any time by simply turning the "- / +" selector button.
You can preheat your oven with circulating heat or by pressing the quick preheat button, then return to this sequence.
A beep is sounded to indicate that the programmed temperature has been reached.



Recommendations:
The cooking temperature can be adjusted in increments of 10°C, from 50°C to 250°C.
The cooking time can be set between 0 and 90 minutes.
It is preferable to program the minimum duration, then prolong it if necessary; check the appearance of the food before continuing.
Always position the accessories (grid, enamel dish or drip tray) on the first or second rack levels; this will optimise heat distribution and the quality of cooking.
Use heat-resistant vessels.
Protect your hands when removing dishes from the oven because they can become very hot.
If you want to defrost food after using the circulating heat function, we recommend that you let your oven cool down for 10 minutes; this will give you better results.

Traditional pulsed function

The traditional pulsed function allows you to cook and brown food.
The cooking temperature can be adjusted in increments of 10°C, from 50°C to 250°C.

Programming the traditional pulsed function		Display
	Turn the selector button to choose the TRADITIONAL PULSED setting. “200°” flashes to ask you to choose the desired cooking temperature.	
  	Turn the “- / +” selector button to set the desired cooking temperature, e.g. 180°. Confirm the selection by pressing °C/W; the clock numbers flash in the display.	 
	If you wish, turn the “- / +” selector button to set the required cooking time, e.g. 40 minutes.	
 	Confirm the selection by pressing START; the oven turns on and the programme begins	



You can preheat your oven with circulating heat or by pressing the quick preheat button, then return to this sequence.

Grill function

This setting is used to cook and brown food like au gratin dishes or meats.
It can be used before or after cooking, depending on the recipe.



Warning:
The accessible areas of the oven may become very hot when the grill is used. Children should be kept away from the appliance.
When the appliance is operating in combined mode, we recommend that adults monitor children using the oven because the temperatures are very high.
When using the grill, you must protect your hands when removing dishes and use cookware that resists high temperatures, such as Pyrex glass or ceramic.

There are three grill settings:

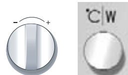
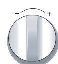
GRILL POWER

Low (GP 1) for au gratin dishes or to brown more delicate dishes.

Medium (GP 2) for au gratin dishes or to brown more delicate dishes.

High (GP 3) to grill meats and fish

Insert the grid based on the height of the cookware or the food.
Position the drip tray on the first level if necessary.

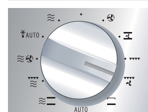
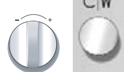
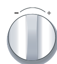
Programming the GRILL function		Display
	Turn the selector button to choose the grill function. "GP3" flashes to ask you to choose the desired grill level.	
	Turn the "- / +" selector button to reduce the grill power level, e.g. GP2. Confirm the selection by pressing °C/W; the clock numbers begin flashing in the display.	
	Turn the "- / +" selector button to enter the grilling time needed, e.g. 20 minutes.	
	Confirm by pressing START; the oven turns on and the programme begins.	



Comments:
The grilling time can be adjusted at any time by simply turning the "- / +" selector button.
See Cooking Guide, page 30.

Pulsed grill function *See Cooking Guide, page 30*

This setting allows you to use the grill + fan mode at the same time, which yields even cooking for dense foods.
The cooking temperature can be adjusted in increments of 10°C, from 50°C to 200°C.

	Programming the Pulsed grill function	**Display**
	Turn the selector button to choose the PULSED GRILL setting. “200°” flashes to ask you to choose the desired cooking temperature.	
	Turn the “- / +” selector button to set the desired cooking temperature, e.g. 180°. Confirm the selection by pressing °C/W; the clock numbers flash in the display.	 
	If you wish, turn the “- / +” selector button to set the required cooking time, e.g. 40 minutes.	
	Confirm the selection by pressing START; the oven turns on and the programme begins.	



Comments:
The cooking time can be adjusted at any time by simply turning the “- / +” selector button.
You can preheat your micro-wave oven in the same way as for a circulating heat cooking programme.
A beep is sounded to indicate that the programmed temperature has been reached.
See Cooking guide, p. 30.

Bottom heating function

This cooking setting uses the bottom heating element. It is recommended for cooking moist dishes (quiche, etc.) and rising dough dishes (cake, brioche, etc.).
The cooking temperature can be adjusted in increments of 10°C, from 50°C to 250°C.

Programming the bottom heating function	Display
Turn the selector button to choose the BOTTOM HEATING function. "180°" flashes to ask you to choose the desired cooking temperature.	180 °C
Turn the "- / +" selector button to set the desired cooking temperature, e.g. 180°. Confirm the selection by pressing °C/W; the clock numbers flash in the display.	180 °C 00:00 180 °C
Turn the "- / +" selector button to set the required cooking time, e.g. 40 minutes.	40:00 180 °C
Confirm the selection by pressing START; the oven turns on and the programme begins.	

Comments:
The cooking time can be adjusted at any time by simply turning the "- / +" selector button.
You can preheat your micro-wave oven in the same way as for a circulating heat cooking programme.
A beep is sounded to indicate that the programmed temperature has been reached. *See table, page 30.*

Child safety lock

You can program the “CHILD SAFETY LOCK” to prevent use of your micro-wave oven.

To activate this option:



Open the door and press the START/STOP button for five seconds, until the key symbol appears in the display. Two beeps are sounded to confirm that your micro-wave oven is temporarily locked. No programmes are available.



To cancel:



Follow the same procedure: Press the START/STOP button for five seconds with the door open. The key symbol disappears and the clock is displayed. Two beeps are sounded to confirm the procedure.

Timer

You can also program the “TIMER” function on your micro-wave oven.

To set the timer:



Turn the selector button to OFF.

Turn the “- / +” selector button to enter the desired duration.



Confirm by pressing Start.

The countdown for the programmed duration begins

Three beeps are sounded to indicate the end of the programmed duration.



To cancel, open the door and press STOP.

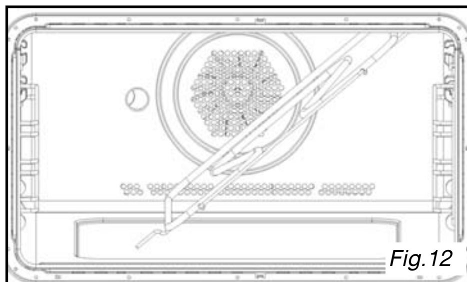
We recommend that you clean your oven regularly and remove all food deposits from the inside and outside of the appliance. Use a damp sponge with a little soap. If the appliance is not kept clean, its surface can deteriorate, which will considerably shorten its service life and create danger. If the door or seal are damaged, the oven should not be used before being repaired by a qualified professional.

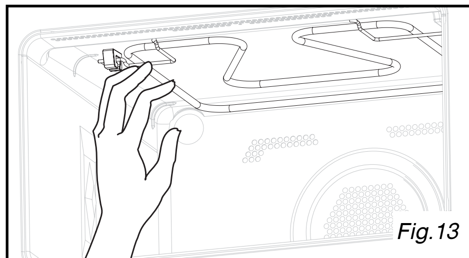
Do not clean the appliance with a steam cleaner.

Do not use abrasive cleaning products or hard metallic scrapers for cleaning the oven's glass door, which could scuff the surface and cause the glass to shatter.

If the oven has an unpleasant smell or if it is soiled, boil a cup of water with the juice of one lemon for two minutes and clean the oven interior with a bit of dish soap.

To clean the upper part of the cavity, fold down the grill heating element *(Fig.12)*.
Remove the grill heating element by pressing on the rod located in the upper left *(Fig.13)*.


Fig.12


Fig.13

COOKING GUIDE

DEFROSTING:

Food	Quantity	Duration	Recommendations
Flaky or short crust	400 g	1 - 3 min	Place on paper towels; turn midway through programme
Sea scallops	500 g	5 - 7 min	Place on a plate; stir midway through programme
Peeled pink shrimp	100 g	1 - 2 min	“ “
Whole pink shrimp	200 g	2 - 4 min	“ “
Rock lobster/prawns (10)	500 g	6 - 8 mi	“ “
Strawberries Raspberries/cherries Gooseberries/blueber-ries/black currants	250 g	7 - 9 min 6 - 8 min 5 - 7 min	

Reheating: Use the automatic “C” sequence according to weight or choose your own reheating time.

Food	Quantity	Duration	Power
Milk, Bouillon	1 bowl, 300 g	1.5 to 2.5 min	700 W Do not cover and stir during reheating
Soup	1 bowl, 300 g 4 bowls, 330 g x 4	2 to 3 min 9 to 10 min	700 W Do not cover and stir during reheating
Prepared food dish	1 pers (300 g)	3 to 4 min	700 W Cover and stir during reheating
Meats cooked in sauce	4 slices	6 to 8 min	700 W Cover and stir during reheating

Re-heating on two levels:

Position the glass dish on level 1 and the grill on level 3.

When you reheat pre-cooked dishes, take care to always cover your dish

Homogenous foods (purée, peas, celery, etc.)	Two 200-g plates	4 to 6min
Heterogenous food (cassoulet, Beef Burgundy, ravioli, etc.)	Two 300-g plates	6 to 8 min

Cooking guide in circulating heat + micro-wave mode

Use a dish suitable for micro-wave ovens that resists high temperatures, preferably in terra cotta (less splattering than in a glass dish).
When possible, cook roasts without fatty exterior layers to avoid smoke and grease splattering.
After cooking, season the roast, wrap it in aluminium paper and let it sit for 10 minutes. This will help relax the meat fibres and the roast will be more tender and juicy.

Food	Qty	Programme MICRO-WAVE + CIRCULAR HEATING	Duration (min)	Recommendations Insert on level 2
Lamb shoulder on the bone	1,300 g	200 W + 200°C	32 - 37	In the drip tray
Boneless rib steak	800 g	200 W + 200°C	23 - 28	In a dish, on the grid
Chicken, guinea fowl	1,200 g	200 W + 200°C	35 - 40	In a dish, on the grid, level 1
Roast turkey	800 g	300 W + 300°C	32 - 37	In a dish, on the grid
Pork roast	1,200 g	300 W + 300°C	47 - 52	In a dish, on the grid
Veal - roast	1,000 g	300 W + 300°C	37 - 42	In a dish, on the grid
Quiche		200 W + 200°C	30 - 35	In a dish, on the grid
Whole grain bread		200 W + 250°C	20 - 25	Cake mould, level 1

Cooking on two levels: (for pastry, choose the option without micro-wave)

To simultaneously cook an 800 g roast veal and 800 g of potatoes au gratin, set the appliance as follows:
55 min. at 170°C + 300 W.
Put the au gratin in the glass dish at level 1 and the roast in a separate dish on level 3.

Cooking guide for Micro-wave + Grill function

This setting allows you to reheat ready-made frozen dishes: remove the product from its packaging (if it is not micro-wave safe) and place it in the glass dish on level 1. ***Do not cover.***
Use a dish suitable for micro-wave ovens that resists high temperatures, preferably in terra cotta (less splattering than in a glass dish).
Place the food in a dish and place it on the grid inserted at level 1. Turn the food over midway through the programme.
When possible, cook roasts without fatty exterior layers to avoid smoke and grease splattering.
After cooking, season the roast, wrap it in aluminium paper and let it set for 10 minutes. This will help relax the meat fibres and the roast will be more tender and juicy.

Food	Quantity	Programme	Duration
Lamb shoulder (boned and tied)	1,300 g	200 W + GL 3	40 - 45 min
Boneless rib steak	800 g	200 W + GL 3	18 - 23 min
Chicken, Guinea fowl	1,200 g	500 W + GL 3	25 - 27 min
Roast turkey	800 g	300 W + GL 3	27 - 32 min
Pork roast	1,000 g	300 W + GL 3	35 - 40 min
Roast veal	1,200 g	300 W + GL 2	50 - 55 min
Potatoes au gratin	1,100 g	700 W + GL1	20 - 25 min
Frozen ready-made dishes (shepherd's pie, moussaka, lasagna)	500 g	700 W + GL1	12 - 14 min

Cooking guide, Traditional + Micro-wave

Use heat-resistant, microwave-safe cookware.
* Before inserting the dish, preheat the oven using the “Quick preheat” option, then choose the traditional + micro-wave cook setting.

Food	Programme	Duration	Level
Cheesecake*	100 W+200°C	42-45 minutes	2nd
Pudding	200 W+200°C	20 min	2nd
Quiche*	200 W+200°C	30 min	2nd
Potato gratin	300 W+200°C	30-35 minutes	1st
Rising cake	200 W+200°C	45 min	2nd

Cooking guide for cooking without micro-wave power

DISHES		LEVEL		LEVEL				LEVEL			COOKING TIME
MEATS:											
Pork roast (1 kg)			160°C	2							90 min dish on grid
Roast veal (1 kg)			180°C	2							70-75 min dish on grid
Roast beef (1 kg)	220°C*	2							190°C*	1	35-40 dish on grid
Lamb (1.5 kg)			180°C	2							70-75 min dish on grid
Poultry (1.2 kg)			180°C	1					180°C	1	90-120 min dish on grid
Large poultry	220°C	1									
Rabbit			230°C	2							40-45 min
Pork chops							P3	3			25-30 min
Lamb chops							P3*	3			15-17 min
Beef ribs							P3	2			20-25 min
Slices of lard							P3*	3			15-20 min
FISH:											
Whole (1.2 kg)			180°C	2			P3*				35-45 min dish on grid
Grilled											15-20 min
VEGETABLES:											
Potatoes au gratin	200°C	2									50-55 min dish on grid
Lasagna			180°C	2							40-45 min dish on grid
Stuffed tomatoes	200°C	2	180°C	2							45-55 min dish on grid
PASTRY:											
Génoise			150°C	2	160°C	1					35-45 min
Jelly roll	220°C*	2									6-8 min glass dish
Pound cake					170°C	1					40-50 min mould on grid
Cookies			160°C	2							20-25 min pastry dish
Cream			160°C	2							35-45 min in a double-boiler
Puff pastry dough			180°C	2							35-40 min pastry dish
Flaky crust	220°C*	2									15-25 min pastry dish
Tarts	200°C	1									35-40 min mould on grid
Quiches	200°C	1									35-45 min mould on grid
Soufflée					200°C	1					50-55 min on grid
Toast							P3	3			3-4 min on grid

* Preheat the oven to the temperature indicated.

For grilling, preheat the oven using the “Grill” sequence
For “Grill” cooking with food placed on the grid, place the enamel dish on the first level to collect the cooking juices.
A bain-marie (double boiling technique) should always begin with hot water: do not overfill the dish.
Cooking on two levels: with circulating heat
Examples of cooking dishes of the same type: 2 tarts, 2 cakes, 2 pizzas, etc.
or of different types: fish + roast, etc.
Use the 1st and 3rd levels.
The dishes are not necessarily removed from the oven at the same time.

Methods of measuring suitability for use that are compliant with IEC/EN/NF EN 60705;
The International Electrotechnical Commission, SC.59K, has established a standard on comparative performance measures conducted on different micro-wave ovens.
We recommend the following for this appliance:

Test	Load	Approx. duration	Power level	Cookware/ Recommendations
Egg cream (12.3.1)	1,000 g	18 min	500 W	Pyrex 227 Glass dish, level 1
Savoie cake (12.3.2)	475 g	7 min	700 W	Pyrex 254B Glass dish, level 1
Meat loaf (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Glass dish, level 1
Defrosting meat (13.3)	500 g	11 min	200 W	Glass dish
Defrosting raspberries (B.2.1)	250 g	6 min	200 W	On a flat plate Grid, level 1
Potatoes au gratin (12.3.4)	1,100 g	25 min	Grill, low power + 700 W	Pyrex 827 On glass dish, level 1
Chicken (12.3.6)	1,200 g	26 min	Grill, high power + 500 W	Place on grid + drip tray Insert on first level from bottom Turn over midway through cooking
		40 min	Cooking with circulating heat 200°C + 200 W	Use an earthenware dish Place on the grid inserted at the first level from the bottom
Cake (12.3.5)	700 g	20 min	Cooking with circulating heat 220°C + 200 W	Pyrex 828 Place on the grid at level 1

If you have doubts about the proper functioning of your appliance, this does not necessarily mean it is broken. In any event, check the following items:

You observe that	Solution
The countdown starts, but the appliance does not function (food is not heated) and "DEMO" flashes in the display.	The "Demonstration" mode is enabled. To switch to "Operational" mode, simultaneously press the following three buttons:
The appliance does not turn on.	Ensure that your appliance is properly connected. Ensure that the oven door is properly closed. Ensure that the "Child safety lock" is not enabled.
The appliance continues to make noise after the end of the programme.	To eliminate residual steam, your appliance is equipped with a delayed ventilation function. Depending on the cooking method chosen (Solo/Grill/Combined), the oven fan may continue to run after the programme ends.
You notice the presence of steam on the glass.	Wipe the condensation with a cloth.
Food is not heated in the micro-wave position.	Ensure that the cookware is suitable for micro-wave ovens and that the power level is appropriate.
Smoke escapes from the grill at the start of the programme.	Remove all food residue from the heating element before each use.
The appliance is creating sparks.	Deep clean the appliance: remove all traces of grease, food particles, etc. Ensure that no metal object is located close to the oven's inner surfaces. Never use metal objects with the grill. Never run your oven when it is empty.